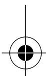
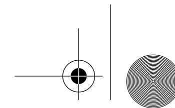
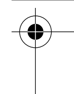
Operating instructions
Instrukcja obsługi
Kezelési útmutató
Navodilo za uporabo
Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Upute za korištenje
Bedienungsanleitung



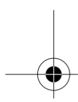
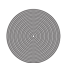
H-3246

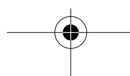
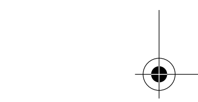
SILVERCREST®

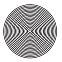
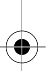
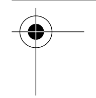



H-3246_10_V2.3_GB_PL_HU_SI_CZ_SK_HR_DE

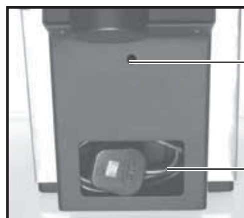



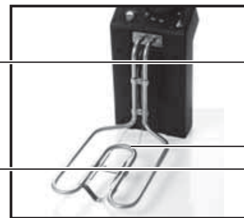


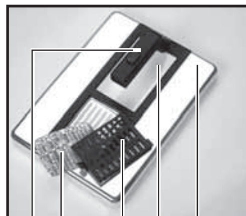





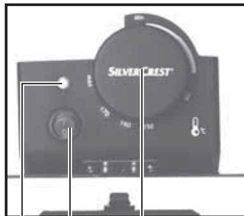

1
2
3


19
18
17

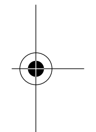

4
6


5


16
15
14
13
12

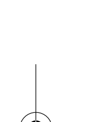
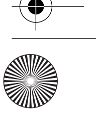

11
10
9


7
8










Contents

1. Important information before using for the first time

Any person setting up, operating, cleaning or disposing of this appliance must have familiarised themselves with and understood the contents of these user instructions.

Please therefore keep these operating instructions so that they are available at any time.

If you sell or give away your appliance, please include the user instructions with it so that the next owner can also use it safely.

2. Part names (see foldout page)

1 Operating/Heating Element
2 Carrying Handle
3 Casing
4 Reset Switch
5 Heating Element
6 Cable Compartment
7 Hook to suspend the frying basket
8 Frying Insert with Handles
9 Temperature regulator
10 On/Off Switch and Pilot Lamp
11 Temperature Pilot Lamp
12 Lid
13 Viewing Window
14 Filter cover
15 Permanent filter
16 Handle with Unlock Button
17 Frying Basket
18 Marking "MAX FOOD LEVEL"
19 Handle

3. Product description

3.1 Intended purpose

The Stainless Steel SilverCrest H-3246 Deep-Fat Fryer has been solely constructed for preparing foodstuffs such as potato chips, vegetables, chicken wings or similar items. It is not suitable for any other purpose.

Only use the stainless steel fryer inside your home, never outdoors.

This product is intended for use in private households and is not suitable for commercial purposes.

3.2 Scope of supply

- 1 Stainless steel casing
- 1 Frying insert with handles
- 1 Heating element
- 1 Frying basket
- 1 Lid with viewing window
- 1 User instructions

3.3 Function

There are electrically operated heating coils inside the stainless steel casing that melt the frying fat and maintain its temperature.

The required frying temperature can be set using the temperature control device.

3.4 Symbols on the appliance



This symbol warns against touching hot surfaces.

4. Safety information

This appliance has been designed and built to the current state of the art. It complies with all relevant European safety directives. However, appliances of this type can be dangerous.

Your safety is worth 5 minutes of reading! It will not take longer than that to read through our safety instructions. You probably know most of this information already, but nonetheless, please read it through because one or more items of information might be new to you and could prevent possible damage.

4.1 Explanation of terms

The following signal terms are used in these user instructions:



Warning!
High risk: Ignoring this warning could result in a risk to life and limb.

Caution!
Medium risk: Ignoring this warning could lead to damage.

Note:
Low risk: Points to be noted when handling the appliance.

4.2 General information

- Please read these user instructions carefully before use. They are a constituent part of the appliance and must be kept to hand at all times.
- Use the product only for the purpose described (see "3.1 Intended purpose" on page 3).
- To prevent damage, check that the mains voltage required (see type plate on the appliance) is compatible with your mains voltage as the appliance could be damaged if used with the wrong mains voltage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/ or lack of knowledge, unless either supervised by a person responsible for their safety or given instructions on the use of the appliance by such a person. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Please note that any claim under the warranty or for liability will be invalid if accessories are used that are not recommended in these user instructions, or if original spare parts are not used for repairs. This also applies to repairs undertaken by unqualified persons. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.
- If the appliance should develop a fault during the warranty period, it may only be repaired by our Service Centre. Otherwise all claims under warranty are null and void.
- Never leave this appliance unattended while it is in use.
- Ensure that it is not possible for anyone to trip over or to get caught up in or step on the mains cable.
- The machine should only be set up on a firm, dry, level, inflammable surface to prevent it from tipping over or sliding.

4.3 Protection against electric shock



Warning! The following safety information is intended to protect you against electric shock.

- Only plug the stainless steel fryer into a correctly installed socket outlet with earthing contact.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, received a hard blow or fallen into water. In this case, please contact our Service Centre. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.
- The appliance must not under any circumstances be used if it is damaged. Have the appliance repaired in such cases by a qualified specialist. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.
- If the mains cable for this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a person with similar qualifications in order to avoid a hazard.
- Never immerse the operating and heating elements **1** in water, nor should you clean these parts under running water.
- Do not touch the product, the mains cable or the mains plug with wet hands.
- Always unplug the mains cable by pulling out the plug. Never pull on the cable itself.
- Ensure that the mains cable is not kinked, twisted or crushed.

- Keep the mains cable away from hot surfaces, such as cooker hotplates.
- If you are not using the machine for a prolonged period of time, remove the plug from the wall socket. This is the only way to render the device completely current-free.
- Avoid using extension cables. An extension cable may only be used under very specific conditions:
  – The extension cable must be able to handle the amount of current drawn by the device.
  – The extension cable may not be suspended: keep children away from it and ensure that it is not possible for anybody to trip over it.
  – Under no circumstances use a damaged extension cable.
- Do not connect any appliances other than this product to the mains socket, since it could cause an overload (do not use multi-way splitters of any kind).
- The device must not be operated with an external timer or separate remote control system such as a remote control socket.

4.4 Protection against the danger of fire



Warning! Since the appliance works with high temperatures, observe the following safety information to prevent a fire from starting.

- Keep flammable objects (e.g. curtains, paper) away from the appliance when it is in use.
- Maintain a distance of at least 50 cm from other objects to prevent them from catching fire.
- Only switch on the stainless steel fryer if it contains sufficient oil or liquid fat and under no circumstances exceed the maximum quantities of food to be fried at one time specified in these operating instructions.
- The filling level of the stainless steel fryer with oil or fat must always be between the two markings on the inside of the frying insert **8** (lower marking = mininum, upper marking = maximum).
- Take care that there is always sufficient fat or oil in the fryer.
- The appliance must never be placed immediately beneath a wall socket, as the heat it generates could damage the electrical installation.
- Never leave the appliance running when it is unattended. Damage is almost always indicated by the presence of a strong odour. If you notice any such odour, unplug the mains plug immediately and have the appliance inspected. You will find the service address in "13. Warranty" on page 11.

4.5 For the safety of your child



Warning! Children are often unaware of danger and are injured as a result. Please note therefore:

- Only allow children to use this device under the supervision of an adult.
- Ensure the machine is always kept out of the reach of children.
- Ensure that a child cannot pull down or tip the appliance onto himself or herself.
- Ensure that the packing foil does not become a deadly trap for a child. Packing film is not a toy.

4.6 Protection against scalds and burns



Warning! As the appliance operates at high temperatures, please observe the following safety information so that you do not burn or scald yourself.

- All the parts must be completely dry before you pour oil or liquid fat into the stainless steel fryer. Otherwise the heated fat could spit badly.
- You should ideally use frying oil or liquid frying fat.
- If you use solid frying fat you should first melt the blocks of fat slowly in a normal pan in order to avoid overheating and the fat spitting. Then pour the melted fat carefully into the stainless steel fryer before switching the fryer on.
- You must only use oils or fats that do not foam and that are suitable for frying. Please refer to the packaging or label for further information.
- Hot steam is released during the frying process. Maintain an adequate distance from the steam.
- The fat may start spitting when melted again if it is too cold! Avoid this by making some holes with a fork in the re-solidified fat. Be careful not to damage the heating element **5** while doing so.
- Once hot, if you wish to transport the appliance, switch it off, pull out the mains plug, and wait until the appliance has cooled down.

5. Before using for the first time

1. Please clean the individual parts of the stainless steel fryer thoroughly.
2. Then carefully dry the individual parts (see "9. Cleaning" on page 9).

6. Before frying

1. Place the stainless steel fryer on a level and stable surface.
2. Pull the mains cable out of the cable compartment **6**.

Caution! Make sure that the mains cable does not come into contact with the hot parts of the stainless steel fryer so that it is not damaged.

3. Press the unlock button on the handle **16** and lift off the lid **12** by pulling it slightly backwards.
4. Remove the frying basket **17**.
5. Open the handle **19** out.
6. Fasten the handle **19** to the wire mesh of the frying basket **17**.

6.1 Add the oil or fat

You should either use liquid frying oil or solid frying fat.
You should melt solid frying fat in a frying pan or saucepan before adding it to the fryer.

Note: Never mix different types of fat or oil!

1. Add oil or melted fat to the top marking of the frying insert **8** in the dry and empty stainless steel fryer.

Note: If you want to fry only small quantities, less oil or fat may be enough. But the items to be fried must always be completely covered.

2. Insert the mains plug into the mains socket.

6.2 Melt existing fat

If the fryer already contains solidified fat from an earlier frying session it must be melted in the fryer. You have to do this very carefully so that the melting fat does not start to spit or the fryer does not overheat.

1. Insert the mains plug into the mains socket.

Caution! Ensure that you don't damage the heating element **5** with the fork.

2. Use a fork to prick a few holes in the fat so that any steam formed can escape more easily.
3. Press the unlock button on the handle **16** and place the lid **12** on the frying insert **8**.
4. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer on. The red pilot lamp lights up.
5. Set the temperature control device **9** to 60 °C.
6. Let the fat melt.
7. Wait until the temperature pilot lamp **11** lights up or until the fat has melted completely.

7. Frying

1. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer on.
2. Place the lid **12** on the frying insert **8**.
3. Set the temperature control device **9** to the desired frying temperature.

   Refer to the pack of what you are frying for the correct frying temperature.

   The temperature pilot lamp **11** goes out. The oil or fat has now heated to the desired temperature. The temperature pilot lamp **11** lights up in green as soon as the oil or fat has reached the set temperature. To keep the oil or fat at temperature the thermostat automatically switches the heating on and off. You can see this when the temperature pilot lamp **11** regularly goes on and off.

Note: We recommend that you heat the oil for at least between 10 and 15 minutes before you start frying. To do this, place the lid **12** on the frying insert **8**.

Note: You can leave the frying basket **17** in the fryer during heating.



Warning! When frying frozen items, pay attention to Tip 2 (see "12. Various tips" on page 10) to prevent spits of fat.

Caution! Please do not overfill the frying basket **17**. Please read the food manufacturer's information about the optimum amount. The food to be fried must be completely covered by oil or fat.

In the frying basket **17** you will find a marking "MAX FOOD LEVEL" **18** that indicates the maximum level to which items to be fried may be filled.

4. Remove the frying basket **17** from the stainless steel fryer and place the items to be fried in it.

5. Carefully replace the frying basket **17** in the stainless steel fryer.
6. Press the unlock button on the handle **16** and place the lid **12** on the frying insert **8**.

   You can observe the frying process through the viewing window **13** in the lid **12** at any time.
7. While frying, occasionally remove the frying basket **17** from the oil or fat and carefully shake the contents by moving the frying basket backwards and forwards.

7.1 Thermal cut-out

In the case of overheating, the stainless steel fryer switches off automatically, e.g. if there is no or insufficient oil or fat in the stainless steel fryer. This can also happen if there is solidified in the fryer that is melted too quickly.
If the thermal cut-out switches off the appliance, proceed as follows:

1. Let the oil or fat cool down.
2. Press the Reset switch **4** on the back of the operating element. The stainless steel fryer is now ready for frying again.

8. After frying

1. Press the unlock button on the handle **16** and lift off the lid **12** by pulling it slightly backwards.
2. Carefully remove the frying basket **17** from the frying insert **8** and shake off excess oil or fat over the fryer.
3. Drain the fried food by suspending the frying basket **17** in the frying insert **8**. The frying insert **8** has a hook **7** for this purpose.
4. Pour the fried items into a bowl, sieve, etc.
5. Turn the temperature control device **9** to the lowest setting (anticlockwise as far as it will go).
6. Use the On/Off switch **10** to switch the stainless steel fryer off.
7. Remove the mains plug after every use.
8. Remove the frying basket **17** and the operating/heating element **1** to empty the fryer.
9. Remove the frying insert **8** from the casing **3** using the handles **2**.



Warning! So that you do not burn yourself, leave the hot oil or fat to cool down before you pour it away!

10. Pour away the oil or fat (see "9. Cleaning" on page 9).

8.1 Re-use the oil or fat

Frying oil and fat age and develop unhealthy substances. Please note therefore:

- Pour the oil or the still liquid fat through a filter (e.g. tea towel) to filter out food remains.
- The best place to store oil is in an oil bottle in the fridge.
- Fat can be poured back into the cleaned fryer, allowed to solidify and stored together with the fryer at room temperature.

9. Cleaning

9.1 Cleaning the Appliance

To ensure your product gives you lasting service, you should clean it regularly.



Warning! To avoid the danger of an electric shock:

- Remove the mains plug before cleaning.
- The operating/heating element **1** must not under any circumstances be cleaned under running water. Only clean it with a damp cloth.

1. Remove the lid **12**, frying basket **17** and the operating/heating element **1**.
2. Store the operating/heating element **1** in a secure, dry place.
3. Remove the frying insert by the handles **8** and dispose of the oil or fat.
4. Clean the lid **12**, frying basket **17**, frying insert **8** and casing **3** with a little mild detergent in hot water.
5. Then rinse them with clean water and dry them off carefully. Never use caustic or abrasive cleaning agents or cleaning materials such as scouring solution or steel wool.
6. The lid **12**, frying insert **8** and casing **3** can be washed in the dishwasher.

   Note: The permanent filter **15** is not dishwasher safe.
7. First replace the frying insert in the stainless steel fryer by the handles **8**, then the operating/heating element **1** and lastly the frying basket **17**.
8. Fold the handle **19** into the frying basket **17**.
9. Roll up the mains cable and put it into the cable compartment **6**.

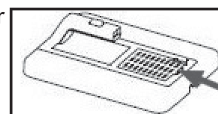
Note: You can easily transport the stainless steel fryer by using the handles that are fitted on the sides.

10. Always store the stainless steel fryer so that it is kept free of dust by ensuring that the lid **12** is always put on.

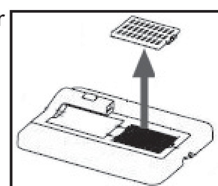
9.2 Cleaning the Filter

In the lid **12** there is a permanent filter **15**, which should be cleaned after every use of the deep-fat fryer.

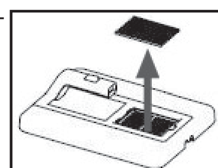
1. Open the filter cover **14**.



2. Lift off the filter cover **14**.

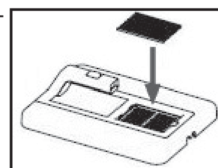


3. Remove the permanent filter **15**.

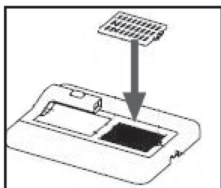


4. Carefully clean the permanent filter **15** in the sink with a mild detergent.

   Note: The permanent filter **15** is not dishwasher safe.
5. Replace the permanent filter **15**.

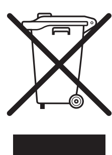


6. Replace the filter cover **14**.



10. Disposal

10.1 Product



The symbol showing the wheelie bin with a cross through it means that that product must be handed in for the separated collection of waste in the European Union.

This applies to the product and all accessories that are marked with this symbol. Products marked like this may not be disposed of in normal domestic waste but must be handed in at a collection point for the recycling of electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and hence is better for the environment.

10.2 Packaging

If you wish to discard the packaging, please observe the applicable environmental regulations in your country. In Germany, you should dispose of the packaging via the Dual Recycling System (Grüner Punkt).

10.3 Oil

Dispose of used oil or fat by pouring it back into the original plastic bottle and sealing it firmly. Leave solid fat to solidify, then wrap it in paper.

Dispose of oil or fat residues in the refuse bin or according to the relevant respective national regulations.

11. Technical data

Power supply:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Power consumption:	2100 Watt

12. Various tips

Tip 1: How to avoid the excess formation of acrylamide

Acrylamide is a chemical substance that is formed whenever foods containing starch or a certain protein compound at prepared at temperatures over 100 °C.

- Wherever possible, you should avoid excess browning, high temperatures for baking or frying or fierce frying.
- You should not eat burnt food at all.
- When deep-frying, you should avoid temperatures of over 170 °C.

- Make sure that the colour of the fried items is "golden yellow" rather than brown or dark. Browning may develop very quickly. Use the viewing window to observe the browning level of the fried items.

Tip 2: How to fry frozen items perfectly every time

Caution!

- Preferably, thaw out frozen food at room temperature before frying. Remove as much ice and water as possible before placing the items in the fryer. Add the food as slowly and carefully as possible to the fryer because frozen food can abruptly and quickly cause the hot oil or fat to bubble.
- Frozen food (-16 to -18° C) greatly cools down oil or fat, therefore it fries more slowly and may absorb too much oil or fat. You can prevent this as follows:

1. Never fry large quantities at the same time.
2. Heat the oil for at least 15 minutes prior to frying.
3. Set the temperature control device **9** to the temperature stated on the pack of the frozen food.

Tip 3: How to get rid of undesired aftertastes

Some foodstuffs, such as fish, leach liquid during frying. It collects in the frying oil or fat and thus impairs the smell and taste of the fried food.

To have neutral tasting oil or fat again, proceed as follows:

1. Heat the oil or fat to 160 ° C.
2. Place two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the stainless steel fryer.
3. Wait until the oil or fat no longer bubbles.
4. Remove the bread or the parsley with a slotted spoon. The oil or fat has a neutral taste again.

13. Warranty

The warranty for your appliance is valid for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and tested before delivery. Should operational errors occur despite this, however, please phone the service centre first. Our customer consultants will gladly assist you, and arrange with you how to proceed. The warranty will be invalidated if the appliance is incorrectly connected, if parts from different manufacturers are used, in the case of normal wear and tear, upon the use of force, independent attempts at repairing the appliance or improper use.

Please contact our service hotline for guarantee claims and technical matters:

00800/4212 4212
(Monday to Friday between
8 a.m. and 4 p.m.)

Spis treści

1. Ważne wskazówki przed pierwszym użyciem

Wszystkie osoby ustawiające, obsługujące, czyszczące i oddające urządzenie do utylizacji muszą w pełni zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi i zrozumieć ją.

Dlatego instrukcję obsługi należy starannie przechowywać, aby była w każdej chwili dostępna.

W razie odsprzedania lub oddania urządzenia innym osobom należy przekazać też instrukcję obsługi, aby również kolejny użytkownik mógł bezpiecznie eksploatować urządzenie.

2. Nazwa części (patrz strona rozkładana)

1 Panel obsługowy / grzałka
2 Uchwyty do przenoszenia
3 Obudowa
4 Przycisk Reset
5 Grzałka
6 Kieszeń na kabel
7 Haczyk do zawieszania koszyka do frytowania
8 Wkład frytownicy z rączkami
9 Regulator temperatury
10 Włącznik/wyłącznik i lampka kontrolna zasilania
11 Lampka kontrolna temperatury
12 Pokrywa
13 Wziernik
14 Pokrywa filtra
15 Filtr stały
16 Uchwyt z przyciskiem do zwolnienia blokady
17 Koszyk do frytowania
18 Oznaczenie "MAX FOOD LEVEL"
19 Uchwyt

3. Opis urządzenia

3.1 Zastosowanie

Frytownica ze stali szlachetnej SilverCrest H-3246 została skonstruowana wyłącznie do przyrządzania produktów spożywczych, takich jak frytki, warzywa, skrzydełka kurczaka lub podobne. Nie nadaje się do innych zastosowań!

Frytownicę ze stali szlachetnej należy stosować wyłącznie w pomieszczeniach, nigdy na zewnątrz.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego, nie do stosowania w działalności gospodarczej.

3.2 Skład zestawu

- 1 obudowa ze stali szlachetnej
- 1 wkład frytownicy z rączkami
- 1 grzałka
- 1 koszyk do frytowania
- 1 pokrywa z wziernikiem
- 1 instrukcja obsługi

3.3 Opis działania

W obudowie ze stali szlachetnej znajdują się elektryczne grzałki, które stapiają tłuszcz do frytowania i utrzymują jego odpowiednią temperaturę.

Żądaną temperaturę frytowania ustawia się za pomocą regulatora temperatury.

3.4 Oznaczenia na urządzeniu



Znajdujący się obok symbol ostrzega przed dotknięciem gorących powierzchni.

4. Instrukcje bezpieczeństwa

Urządzenie skonstruowane i wykonane jest zgodnie z najnowszym stanem techniki. Urządzenie odpowiada wszystkim obowiązującym europejskim dyrektywom bezpieczeństwa. Tego typu sprzęt może być jednak źródłem zagrożenia.

Prosimy o poświęcenie pięciu minut dla własnego bezpieczeństwa! Tyle właśnie trzeba, aby zapoznać się z zasadami bezpieczeństwa. Większość zasad jest powszechnie znana, prosimy je jednak przeczytać, gdyż niektóre z nich mogą być nowością i pozwolą uniknąć szkód.

4.1 Wyjaśnienie haseł

Instrukcja obsługi zawiera następujące hasła ostrzegawcze:



Ostrzeżenie!
Wysokie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia grozi utratą zdrowia lub życia.

Uwaga!
Średnie ryzyko: Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować szkody materialne.

Wskazówka
Niskie ryzyko: Kwestie, które należy uwzględnić przy eksploatacji urządzenia.

4.2 Wskazówki ogólne

- Przed użyciem należy zapoznać się dokładnie z poniższą instrukcją obsługi. Jest ona częścią składową urządzenia i musi być zawsze dostępna.
- Urządzenie należy zawsze stosować zgodnie z opisanym zastosowaniem (patrz "3.1 Zastosowanie" na stronie 13).
- Sprawdzić, czy wymagane napięcie sieci zasilającej (patrz tabliczka znamionowa na urządzeniu) jest zgodne z napięciem domowej sieci, ponieważ niewłaściwe napięcie sieci może uszkodzić urządzenie.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo o niewystarczającym doświadczeniu i/lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały przez nią pouczone w zakresie obsługi urządzenia. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby zapewnić, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Należy pamiętać, że stosowanie akcesoriów niezalecanych w niniejszej instrukcji obsługi lub przeprowadzanie napraw przy użyciu nieoryginalnych części spowoduje utratę wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji i rękojmi. Dotyczy to również napraw przeprowadzanych przez osoby niewykwalifikowane. Adres serwisu podany jest w punkcie "13. Gwarancja" na stronie 23.
- W przypadku ewentualnych usterek w okresie gwarancji do przeprowadzenia naprawy uprawnione jest wyłącznie nasze centrum serwisowe. W przeciwnym razie wszelka gwarancja wygasa.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Zwrócić uwagę, aby kabel sieciowy przebiegał w sposób uniemożliwiający potknięcie się, zaplątanie się w nim lub deptanie po nim.
- Urządzenie można stawiać wyłącznie na twardym, płaskim, suchym i niepalnym podłożu, aby nie dopuścić do jego przewrócenia się lub zsunięcia.

4.3 Ochrona przed porażeniem elektrycznym



Ostrzeżenie! Poniższe instrukcje bezpieczeństwa mają chronić użytkowników przed porażeniem prądem.

- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- Jeśli urządzenie upadło na ziemię lub zostało mocno uderzone albo wpadło do wody, to nie wolno go więcej użytkować. W takim przypadku prosimy o kontakt z naszym centrum serwisowym. Adres serwisu podany jest w punkcie "13. Gwarancja" na stronie 23.
- W razie uszkodzenia urządzenia nie należy w żadnym wypadku go używać. Należy oddać urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu personelowi. Adres serwisu podany jest w punkcie "13. Gwarancja" na stronie 23.

- W razie uszkodzenia przewodu sieciowego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- Panel obsługowy / grzałkę **1** nie należy nigdy zanurzać w wodzie ani czyścić tych części pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyczki mokrymi rękami.
- Kabel sieciowy odłączać zawsze trzymając za wtyczkę. Nigdy nie ciągnąć za sam kabel.
- Nie załamywać i nie przygniatać kabla sieciowego.
- Nie dopuszczać do kontaktu kabla sieciowego z gorącymi powierzchniami (np. płytą kuchenną).
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę od sieci. Tylko wtedy urządzenie jest całkowicie odłączone od napięcia.
- Starać się nie stosować przedłużaczy. Dopuszczalne jest to tylko w określonych warunkach:
  - Przedłużacz musi być przystosowany do natężenia prądu pobieranego przez urządzenie.
  - Przedłużacz nie może swobodnie zwisać: nie może stanowić przeszkody, o którą można by się potknąć i musi być niedostępny dla dzieci.
  - Przedłużacz w żadnym wypadku nie może być uszkodzony.
- Do gniazda sieciowego nie można podłączać żadnych innych urządzeń poza tym urządzeniem, gdyż może to spowodować przeciążenie instalacji elektrycznej (zakaz stosowania rozgałęźników!).
- Urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego programatora czasowego lub osobnego systemu zdalnego sterowania, np. gniazdka sterowanego pilotem.

4.4 Ochrona przeciwpożarowa



Ostrzeżenie! Ponieważ urządzenie pracuje z wysokimi temperaturami, prosimy przestrzegać następujących instrukcji bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka pożaru.

- Podczas pracy urządzenia w jego bezpośrednim sąsiedztwie nie mogą znajdować się żadne palne przedmioty (np. zasłony, papier itp.).
- Należy zachować co najmniej 50 cm odstęp od innych przedmiotów, aby nie uległy zapaleniu.
- Frytownicę ze stali szlachetnej można włączać jedynie wtedy, gdy znajduje się w niej olej lub płynny tłuszcz. W żadnym wypadku nie należy przekraczać maksymalnej ilości frytowanych jednocześnie artykułów spożywczych podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Poziom oleju lub tłuszczu we frytownicy ze stali szlachetnej musi zawsze leżeć między dwoma oznaczeniami umieszczonymi na wewnętrznej stronie wkładu frytownicy **8** (dolne oznaczenie = minimum, górne oznaczenie = maksimum).
- Należy zawsze sprawdzić, czy we frytownicy jest wystarczająca ilość tłuszczu lub oleju.
- Urządzenia nie należy nigdy ustawiać bezpośrednio poniżej gniazdka ściennego, ponieważ wytwarzane

ciepło mogłoby spowodować uszkodzenie instalacji elektrycznej.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Uszkodzenia sygnalizowane są niemal zawsze intensywnym zapachem. W tym przypadku należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zlecić sprawdzenie urządzenia. Adres serwisu podany jest w punkcie "13. Gwarancja" na stronie 23.

4.5 Dla bezpieczeństwa Twojego dziecka



Ostrzeżenie! Dzieci nie są często w stanie prawidłowo ocenić zagrożenia i mogą się przez to zranić. Dlatego należy pamiętać:
- Produkt ten można stosować tylko pod nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie musi zawsze pozostawać poza zasięgiem dzieci.
- Zwrócić uwagę, aby dzieci nie miały możliwości pociągnięcia urządzenia za kabel ani przewrócenia go.
- Uważać, aby folia z opakowania nie stała się dla dziecka śmiertelną pułapką. Folia z opakowania nie jest zabawką.

4.6 Ochrona przed oparzeniami



Ostrzeżenie! Ponieważ urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury, należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć poparzenia.
- Przed wlaniem oleju lub płynnego tłuszczu do frytownicy ze stali szlachetnej należy zadbać o to, by wszystkie jej części były zupełnie suche. W innym wypadku tłuszcz może silnie pryskać.
- Najlepiej stosować olej do frytowania lub płynny tłuszcz do frytowania.
- W przypadku stosowania stałego tłuszczu do frytowania kostki tłuszczu należy najpierw roztopić powoli na normalnej patelni, aby zapobiec rozpryskiwaniu i przegrzaniu się tłuszczu. Roztopiony tłuszcz należy wlać ostrożnie do frytownicy ze stali szlachetnej i dopiero wówczas ją włączyć.
- Należy stosować tylko oleje i tłuszcze, które się nie pienią i nadają się do frytowania. Informacje na ten temat można znaleźć na opakowaniu lub na etykiecie produktu.
- Podczas procesu frytowania uwalnia się gorąca para. Należy zachować wystarczająco bezpieczną odległość od pary.
- Jeśli tłuszcz będzie za zimny, może się rozpryskiwać przy ponownym roztapianiu! Można tego uniknąć nakłuwając widelcem powierzchnię zastygłego tłuszczu. Należy zwrócić uwagę, by nie uszkodzić przy tym grzałki **5**.
- W celu przenoszenia gorącego urządzenia należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Dotknięcie gorącej powierzchni grozi oparzeniem.

5. Przed pierwszym użyciem

1. Dokładnie wyczyścić pojedyncze elementy frytownicy ze stali szlachetnej.
2. Następnie starannie wysuszyć pojedyncze elementy (patrz "9. Czyszczenie" na stronie 20).

6. Przed frytowaniem

1. Frytownicę ze stali szlachetnej ustawić na równym i stabilnym podłożu.
2. Wyciągnąć kabel sieciowy z kieszeni schowka **6**.

Uwaga! Sprawdzić, czy kabel sieciowy nie ma kontaktu z gorącymi częściami frytownicy ze stali szlachetnej, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie.

3. Nacisnąć przycisk do zwolnienia blokady pokrywy na uchwycie **16** i zdjąć pokrywę **12**, przesuwając ją lekko do tyłu.
4. Wyjąć koszyk z frytownicy **17**.
5. Rozłożyć uchwyt **19**.
6. Umocować uchwyt **19** do siatki drucianej koszyka do frytowania **17**.

6.1 Wlać olej lub tłuszcz

Stosować olej do frytowania lub stały tłuszcz do frytowania.

Stały tłuszcz do frytowania należy najpierw roztopić na patelni lub w garnku, po czym wlać do frytownicy.

Wskazówka: Nigdy nie wolno mieszać różnych gatunków tłuszczu lub oleju!

1. Do suchej i pustej frytownicy wlać olej lub roztopiony tłuszcz do górnego oznaczenia na wkładzie frytownicy **8**.

   Wskazówka: W przypadku frytowania małej ilości produktu, wystarczy również nieco mniejsza ilość oleju lub tłuszczu. Frytowana potrawa musi być jednak całkiem zanurzona w tłuszczu lub oleju.
2. Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka.

6.2 Topienie tłuszczu znajdującego się we frytownicy

Jeśli we frytownicy znajduje się zastygnięty tłuszcz pozostały z poprzedniego frytowania, należy go roztopić we frytownicy. Trzeba to robić bardzo ostrożnie, aby nie doprowadzić do pryskania lub przegrzania tłuszczu we frytownicy.

1. Podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do gniazdka .

Uwaga! Uważać, aby nie uszkodzić grzałki **5** widelcem.

2. Nakłuć w kilku miejscach widelcem zastygnięty tłuszczu, aby powstająca para wodna mogła się lepiej ulotnić.
3. Nacisnąć przycisk do zwolnienia blokady na uchwycie **16** i założyć pokrywę **12** na wkład frytownicy **8**.
4. Włączyć frytownicę ze stali szlachetnej za pomocą włącznika-wyłącznika **10**. Świeci się czerwona lampka kontrolna zasilania.

5. Regulator temperatury **9** ustawić na 60 °C.
6. Roztopić tłuszcz.
7. Zaczekać aż zapali się lampka kontrolna temperatury **11** lub aż tłuszcz się całkiem roztopi.

7. Frytowanie

1. Włączyć frytownicę ze stali szlachetnej za pomocą włącznika-wyłącznika **10**.
2. Założyć pokrywę **12** na wkład frytownicy **8**.
3. Regulator temperatury **9** ustawić na wymaganą temperaturę frytowania.

   Prawidłowa temperatura frytowania produktu podana jest na opakowaniu.

   Lampka kontrolna temperatury **11** gaśnie. Teraz olej lub tłuszcz rozgrzewany jest do ustawionej temperatury. Lampka kontrolna temperatury **11** zapala się w momencie, gdy olej lub tłuszcz osiągnie ustawioną temperaturę. W celu utrzymania oleju lub tłuszczu we właściwej temperaturze, grzałka włączana jest i wyłączana automatycznie za pomocą termostatu. Można to rozpozanać na podstawie stałego włączania i wyłączania się lampki kontrolnej temperatury **11**.

Wskazówka: Przed rozpoczęciem frytowania zalecamy wstępne podgrzanie oleju przez co najmniej 10 do 15 minut. W tym celu założyć pokrywę **12** na wkład frytownicy **8**.

Wskazówka: Podczas rozgrzewania tłuszczu koszyk może pozostać w środku frytownicy **17**.



Ostrzeżenie! W przypadku mrożonych produktów należy koniecznie przestrzegać wskazówki nr 2 (patrz "12. Różne cenne wskazówki" na stronie 22), aby uniknąć pryskania tłuszczu.

Uwaga! Prosimy nie napełniać zbyt mocno koszyka do frytowania **17**. Prosimy przestrzegać informacji producenta na temat optymalnej ilości frytowanej potrawy. Frytowana potrawa musi być całkiem zanurzona w oleju lub tłuszczu.

W koszyku do frytowania **17** znajduje się oznaczenie "MAX FOOD LEVEL" **18**, które podaje, do jakiej maksymalnej wysokości można napełnić frytownicę produktami frytowanymi.

4. Wyjąć koszyk **17** z frytownicy ze stali szlachetnej i włożyć do niego produkty przeznaczone do frytowania.
5. Koszyk **17** ostrożnie włożyć z powrotem do frytownicy ze stali szlachetnej.
6. Nacisnąć przycisk do zwolnienia blokady na uchwycie **16** i założyć pokrywę **12** na wkład frytownicy **8**.

   Przez wziernik **13** w pokrywie **12** można przez cały czas obserwować proces frytowania.
7. Podczas frytowania należy od czasu do czasu wyjąć koszyk do frytowania **17** z oleju lub tłuszczu i ostrożnie potrząsnąć zawartością, wykonując

energiczne ruchy koszykiem w jedną i drugą stronę.

7.1 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Frytownica ze stali szlachetnej wyłącza się automatycznie w razie przegrzania, np. jeśli brakuje lub nie ma wystarczającej ilości oleju lub tłuszczu we frytownicy. Może to nastąpić również wtedy, gdy tłuszcz zastygnięty we frytownicy jest za szybko topiony.

Jeśli zabezpieczenie termiczne wyłączy urządzenie, należy wykonać następujące czynności:

1. Zaczekać aż olej lub tłuszcz wystygnie.
2. Nacisnąć przycisk Reset **4** umieszczony z tyłu panelu obsługowego. Frytownica ze stali szlachetnej jest znowu gotowa do frytowania.

8. Po frytowaniu

1. Nacisnąć przycisk do zwolnienia blokady pokrywy na uchwycie **16** i zdjąć pokrywę **12**, przesuwając ją lekko do tyłu.
2. Ostrożnie wyjąć koszyk do frytowania **17** z wkładu frytownicy **8** i otrzepać nadmiar oleju lub tłuszczu nad frytownicą.
3. Zawiesić koszyk do frytowania **17** na wkładzie frytownicy **8** aby frytowana potrawa całkiem ociekła z tłuszczu. Do tego celu służy umieszczony na wkładzie frytownicy **8** haczyk **7**.
4. Przełożyć gotową potrawę do miski, sitka itp.
5. Ustawić regulator temperatury **9** na najniższy stopień (obracając go do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
6. Wyłączyć frytownicę ze stali szlachetnej za pomocą włącznika-wyłącznika **10**.
7. Po zakończeniu użytkowania wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
8. Wyjąć koszyk do frytowania **17** i panel obsługowy / grzałkę **1** z frytownicy.
9. Wyjąć wkład frytownicy **8** z obudowy **3** trzymając za przewidziane do tego celu rączki **2**.



Ostrzeżenie! Aby się nie poparzyć, należy zaczekać aż gorący olej lub tłuszcz wystygnie i dopiero wtedy go przelać!

10. Wylać olej lub tłuszcz (patrz "9. Czyszczenie" na stronie 20).

8.1 Wielokrotne używanie oleju lub tłuszczu

Oleje i tłuszcze do frytowania ulegają procesowi starzania, co prowadzi do tworzenia się substancji szkodliwych dla zdrowia. Dlatego należy pamiętać:

- Przefiltrować olej lub jeszcze płynny tłuszcz przez filtr (np. ściereczkę do naczyń), aby usunąć resztki potrawy.
- Olej najlepiej przechowywać w butelce w lodówce.

- Tłuszcz można wlać z powrotem do wyczyszczonej frytownicy, gdzie po zastygnięciu można go przechowywać w temperaturze pokojowej razem z frytownicą.

9. Czyszczenie

9.1 Czyszczenie urządzenia

Aby długo cieszyć się urządzeniem, należy je regularnie czyścić.



Ostrzeżenie! Aby zapobiec porażeniu prądem:

- Przed czyszczeniem zawsze odłączać wtyczkę sieciową.
- Panelu obsługowego / grzałki **1** nie należy w żadnym wypadku czyścić pod bieżącą wodą. Do czyszczenia należy stosować tylko wilgotną ściereczkę.

1. Wyjąć pokrywę **12**, koszyk do frytowania **17** i panel obsługowy / grzałkę **1**.
2. Panel obsługowy / grzałkę **1** odstawić w bezpieczne i suche miejsce.
3. Wyjąć wkład frytownicy trzymając za rączki **8** i wylać olej lub tłuszcz.
4. Wyczyścić pokrywę **12**, koszyk do frytowania **17**, wkład frytownicy **8** i obudowę **3** gorącą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
5. Następnie spłukać czystą wodą i starannie wytrzeć ściereczką. Do czyszczenia w żadnym wypadku nie należy stosować środków / materiałów żrących lub szorujących jak mleczko do szorowania czy druciane zmywaki.
6. Pokrywę **12**, wkład frytownicy **8** i obudowę **3** można umyć w zmywarce do naczyń.

   Wskazówka: Filtr stały **15** nie nadaje się do mycia w zmywarkach do naczyń.
7. Do frytownicy ze stali szlachetnej włożyć najpierw wkład frytownicy z rączkami **8**, następnie panel obsługowy / grzałkę **1**, a na końcu koszyk do frytowania **17**.
8. Złożyć uchwyt **19** składając go do środka koszyka do frytowania **17**.
9. Zwinąć kabel sieciowy i włożyć go do kieszeni na kabel **6**.

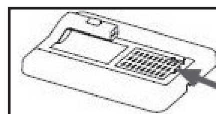
Wskazówka: Frytownicę ze stali szlachetnej można bez problemu przenosić za pomocą umieszczonych z boku specjalnych uchwytów do przenoszenia.

10. Frytownicę ze stali szlachetnej należy przechowywać chroniąc ją przed zakurzeniem, pamiętając zawsze o założeniu pokrywy **12**.

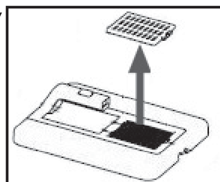
9.2 Czyszczenie filtra

W pokrywie **12** umieszczony jest filtr stały **15**, który należy wyczyścić po każdym użyciu frytownicy.

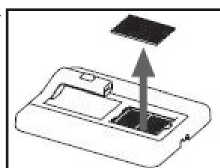
1. Otworzyć pokrywę filtra **14**.



2. Zdjąć do góry pokrywę filtra **14**.



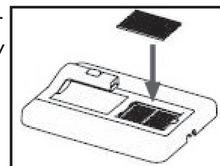
3. Wyjąć filtr stałyr **15**.



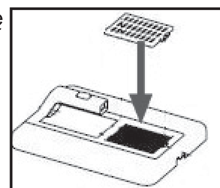
4. Ostrożnie wymyć filtr stały **15** w zlewie używając niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń.

Wskazówka: Filtr stały **15** nie nadaje się do mycia w zmywarkach do naczyń.

5. Założyć z powrotem wyczyszczony filtr stały **15**.



6. Założyć pokrywę filtra **14**.



10. Utylizacja

10.1 Urządzenie



Symbol przekreślonego kontenera na odpady na kółkach oznacza, że w Unii Europejskiej produkt musi zostać oddany do utylizacji oddzielnie.

Dotyczy to zarówno produktu, jak i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Oznaczonych produktów nie można wyrzucać do zwykłych odpadów domowych, lecz trzeba je oddać w specjalnym punkcie zajmującym się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Recykling pomaga zmniejszyć zużycie surowców i chronić środowisko.

10.2 Opakowanie

Przy usuwaniu opakowania należy stosować się do odpowiednich krajowych przepisów. W Niemczech opakowania oddaje się do systemu zbiórki surowców wtórnych (Zielony Punkt / Grüner Punkt).

10.3 Olej

Zużyty olej lub tłuszcz należy wlać z powrotem do oryginalnej butelki plastikowej, a następnie szczelnie ją zamknąć. Stały tłuszcz pozostawić do zastygnięcia, po czym zawinąć go w papier.

Resztki oleju lub tłuszczu należy usunąć wyrzucając je do pojemnika na odpady niesortowalne lub zgodnie z właściwymi przepisami krajowymi.

11. Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 - 240 V ~, 50 Hz
Pobór mocy:	2100 W

12. Różne cenne wskazówki

Wskazówka 1: W ten sposób można zapobiec nadmiernemu tworzeniu się akrylamidu

Akrylamid jest substancją chemiczną, która powstaje zawsze wtedy, gdy artykuły spożywcze zawierające skrobię lub pewien określony aminokwas, przygotowywane są w temperaturach powyżej 100 °C.

- Należy zrezygnować ze zbyt intensywnego zrumieniania potraw, wysokich temperatur podczas pieczenia i frytowania lub mocnego przysmażania.
- Nie wolno spożywać przypalonych potraw.
- Podczas frytowania należy unikać temperatur przekraczających 170 °C.
- Zwrócić uwagę, aby barwa frytowanych produktów była raczej złocisto-żółto, a nie brązowa lub ciemna. Brązowienie produktów może nastąpić w pewnych warunkach bardzo szybko. Korzystać z wziernika, aby obserwować stopień brązowienia frytowanych produktów.

Wskazówka 2: W ten sposób frytowanie mrożonek zawsze się uda

Uwaga!

- Przed frytowaniem zalecamy rozmrożenie mrożonki w temperaturze pokojowej. Przed wrzuceniem produktów do frytownicy należy usunąć możliwie największą ilość lodu i wody. Produkty wkładać do frytownicy powoli i ostrożnie, gdyż mrożonki powodują szybkie i intensywne pienienie się oleju lub tłuszczu.
- Produkty głęboko mrożone (-16 do -18° C) powodują znaczne ochłodzenie oleju lub tłuszczu, przez co smażą się wolniej i wchłaniają więcej oleju lub tłuszczu. Możne temu zapobiec w następujący sposób:

1. Nie frytować na raz większych ilości.
2. Rozgrzać olej przed frytowaniem przez co najmniej 15 minut.
3. Ustawić regulator temperatury **9** na temperaturę podaną na opakowaniu mrożonki.

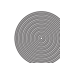
Wskazówka 3: W ten sposób można usunąć niepożądany posmak

Niektóre artykuły żywnościowe, takie jak ryby tracą podczas frytowania wodę. Zbiera się ona w oleju lub tłuszczu do frytowania i wpływa ujemnie na zapach i smak frytowanych potraw.

Aby otrzymać neutralny smakowo olej lub tłuszcz należy przestrzegać następujących wskazówek:

1. Rozgrzać olej lub tłuszcz do temperatury 160° C.





2. Do frytownicy ze stali szlachetnej włożyć dwie cienkie kromki chleba lub kilka gałązek pietruszki.
3. Odczekać, aż olej lub tłuszcz przestanie się pienić.
4. Wyłowić chleb lub pietruszkę łyżką cedzakową. Olej lub tłuszcz odzyskał teraz swój naturalny smak.

13. Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 3 lata od daty nabycia. Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z surowymi wytycznymi odnośnie jakości i przed dostarczeniem poddane kontroli. Gdyby pomimo tego wystąpiły błędy w jego funkcjonowaniu, proszę zadzwonić najpierw do Centrum Serwisowego. Nasi doradcy klientów chętnie Państwu pomogą i ustalą z Państwem dalszy sposób postępowania. W przypadku nieprawidłowego podłączenia, użycia części obcych producentów, zwykłego zużycia, użycia siły, prób napraw we własnym zakresie lub nieprawidłowego użytkowania roszczenie o gwarancję wygasa.

Aby zrealizować gwarancję i w przypadku pytań technicznych proszę się zwrócić do naszej gorącej linii serwisowej:

00800/4911 410

(od poniedziałku do piątku
od godz. 9:00 do godz. 17:00)

Tartalom

1. Fontos tudnivalók az első használat előtt

A készülék elhelyezésekor, üzemeltetésekor, tisztításakor, illetve használatból való kivonása esetén mindenkinek tudomásul kell vennie és meg kell értenie a kezelési útmutató teljes tartalmát.

Ezért őrizze meg a kezelési útmutatót, hogy az mindig rendelkezésére álljon.

A készüléket a kezelési útmutatóval együtt adja, vagy ajándékozza el, hogy a következő tulajdonos is biztonságosan tudja használni azt.

2. Az alkatrészek megnevezése (lásd a kihajtható oldalt)

1 Kezelő-/fűtőelem
2 Tartófogantyúk
3 Ház
4 Visszaállító kapcsoló
5 Fűtőelem
6 Kábeltartó rekesz
7 Akasztó a sütőkosár befüggesztéséhez
8 Sütőbetét fogókkal
9 Hőfokszabályozó
10 Be-/kikapcsoló és üzemellenőrző lámpa
11 Hőmérséklet-ellenőrző lámpa
12 Fedél
13 Nézőke
14 Szűrőfedél
15 Állandó szűrő
16 Fogantyú kireteszelő gombbal
17 Sütőkosár
18 „MAX FOOD LEVEL” jelölés
19 Fogantyú

3. A készülék leírása

3.1 Rendeltetési cél

A SilverCrest H-3246 rozsdamentes acél fritőzt kizárólag élelmiszerek, így hasábburgonya, zöldség, csirkeszárny vagy hasonlók elkészítésére terveztük. Más rendeltetési célra nem alkalmas!

A rozsdamentes acél fritőzt kizárólag a lakásban használja, soha ne a szabadban.

A készülék háztartási használatra készül, üzleti felhasználásra nem alkalmas.

3.2 A csomag tartalma

- 1 rozsdamentes acél ház
- 1 sütőbetét fogókkal
- 1 fűtőelem
- 1 sütőkosár
- 1 fedél nézőkével
- 1 kezelési útmutató

3.3 A működés leírása

A rozsdamentes acél házban elektromos fűtőszálak találhatók, amelyek megolvasztják a sütőzsírt és tartják a hőmérsékletet.

A hőfokszabályozón lehet beállítani a kívánt sütési hőmérsékletet.

3.4 Jelölések a készüléken



Ez a szimbólum a forró felületek érintésére figyelmeztet.

4. Biztonsági utasítások

A készüléket a legmodernebb technikai előírások szerint tervezték és gyártották. Minden megfelelő európai biztonsági irányelvet figyelembe vettek. Mindazonáltal ezen készülékek veszélyesek is lehetnek.

Saját biztonsága megér 5 percet! Biztonsági utasításaink átolvasása ennél több időt nem is vesz igénybe. Valószínűleg ismeri már a tudnivalók nagy részét, mégis, arra kérjük, a károk elkerülése érdekében olvassa át ezeket, mivel egyik vagy másik tudnivaló újnak tűnhet az Ön számára.

4.1 Fogalommagyarázat

A következő jelfogalmak szerepelnek a kezelési útmutatóban:



Figyelem!
Magas fokú kockázat: A figyelmeztetések be nem tartása életveszélyes lehet.

Vigyázat!
Közepes kockázat: A figyelmeztetések be nem tartása anyagi károkat okozhat.

Megjegyzés:
Kis fokú kockázat: A készülék használatakor figyelembe veendő tények.

4.2 Általános tudnivalók

- Kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Az útmutató a készülék tartozéka, és mindig rendelkezésre kell állnia.
- A készüléket kizárólag a megadott rendeltetési célra használja (lásd „3.1 Rendeltetési cél“ a 25. oldalon).
- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a szükséges hálózati feszültséggel (lásd a készüléken lévő típustáblán), mivel az eltérő hálózati feszültség károsíthatja a készüléket.
- Ez a készülék nem arra van tervezve, hogy korlátozott fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy tapasztalattal és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) használják, még akkor sem, ha az ő biztonságukat illetékes személy felügyeli, vagy tőle utasításokat kaptak, hogy hogyan kell használni a készüléket. A gyerekeket felügyelet alatt kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy az ebben a kezelési útmutatóban nem szereplő tartozékok használata vagy az eredetitől eltérő pótalkatrészekkel történő javítás a garancia és szavatosság megszűnését eredményezi. Ez olyan javításokra is vonatkozik, amelyeket nem képzett szakember végez. A szerviz címe a köv. részben található: 34. oldalon a „13. Garancia”.
- A garanciális időszakban bekövetkező működési rendellenességek esetén kizárólag szervizközpontunkhoz forduljon javítás céljából. Máskülönben megszűnik a garancia.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt készüléket.
- Figyeljen arra, hogy a hálózati kábelbe ne lehessen belebotlani, beleakadni vagy arra rálépni.
- A felborulás vagy az elcsúszás elkerülése érdekében a készülék kizárólag stabil, sima, száraz és nem gyúlékony alapzatra állítható fel.

4.3 Áramütés elleni védelem



Figyelem! A következő biztonsági utasítások célja, hogy megvédjék Önt az áramütéstől.

- Csak előírásszerűen felszerelt védőérintkezős aljzatra csatlakoztassa a készüléket.
- Ha a készülék leesne a földre, kemény ütést kapna, vagy esetleg vízbe esne, akkor nem szabad tovább használni. Ilyen esetben forduljon szervizközpontunkhoz. A szerviz címe a köv. részben található: 34. oldalon a „13. Garancia”.
- Semmiképp sem szabad a készüléket használni, ha a készülék megsérült. Ilyen esetben a készüléket képzett szakemberekkel javíttassa meg. A szerviz címe a köv. részben található: 34. oldalon a „13. Garancia”.
- Ha a készülék hálózati kábele megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében azt a

gyártóval vagy hasonló képzettségű személlyel kell kicseréltetni.

- A kezelő-/fűtőelemet **1** soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt ezeket az alkatrészeket.
- Soha ne nyúljon vizes kézzel a készülékhez, a hálózati kábelhez vagy a hálózati csatlakozódugóhoz.
- A hálózati kábelt mindig a hálózati csatlakozódugónál fogva húzza ki. Soha ne húzza ki a kábeltől fogva.
- Figyeljen, hogy a hálózati kábelt soha ne hajlítsa, vagy ne törje meg.
- A hálózati kábelt tartsa távol forró felületektől (pl. a tűzhelytől).
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, húzza ki a csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból. A készülék csak ebben az esetben van teljesen áramtalanítva.
- Kerülje a hosszabbítók használatát. Ezek csak pontosan meghatározott feltételek mellett használhatók:
  - A hosszabbító kábel megfelel a készülék áramerősségének.
  - A kábelt ne hagyja rögzítetlen állapotban: olyan helyre tegye, hogy ne lehessen belebotlani, és ahol gyerekek nem férhetnek hozzá.
  - A hosszabbító nem lehet sérült.
- Nem szabad további készüléket ezen a készüléken kívül a hálózati csatlakozóaljzatra kötni, mert túlterhelődhet a villamos hálózat (elosztó aljzat használata tilos!).
- A készüléket tilos külső időkapcsoló órával vagy külön távkapcsoló rendszerrel, mint például rádiós csatlakozóaljzattal működtetni.

4.4 Tűzveszély elleni védelem



Figyelem! Mivel a készülék magas hőmérsékleten működik, vegye figyelembe a következő biztonsági utasításokat a tűzveszély elkerülése érdekében.

- Ne tegyen a bekapcsolt készülék közvetlen közelébe gyúlékony tárgyakat (pl. függöny, papír stb.).
- A tűzesetek elkerülése érdekében legalább 50 cm-es távolságot kell tartani más tárgyaktól.
- Csak akkor kapcsolja be a rozsdamentes acél fritőzt, ha van benne olaj vagy hígfolyós zsír, és semmi esetre se töltsön bele annál a maximális mennyiségnél többet, mint amennyi meg van adva a kezelési útmutatóban az egyszerre megsütendő élelmiszerhez.
- A rozsdamentes acél fritőzben mindig a sütőbetét **8** belső oldalán található két jelzés közé eső mennyiségű olajnak vagy zsírnak kell lennie (alsó jelölés = minimum, felső jelölés = maximum).
- Ügyeljen rá, hogy mindig elegendő olaj vagy zsír legyen a fritőzben.
- A készüléket soha nem szabad fali csatlakozóaljzat alatt közvetlenül felállítani, mert a keletkező hő a villamos aljzaton kárt okozhat.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül bekapcsolva a készüléket. A károsodást csaknem minden esetben erős szagképződés jelzi. Ebben az esetben húzza ki azonnal a hálózati csatlakozódugót, és ellenőriztesse a készüléket. A szerviz címe a köv. részben található: 34. oldalon a „13. Garancia”.

4.5 Gyermekei biztonsága érdekében



Figyelem! A gyermekek gyakran nem tudják helyesen felmérni a vészhelyzeteket, ezért gyakran megsérülnek. Ezért figyeljen a következőkre:

- A készüléket csak felnőtt felügyelete mellett szabad használni.
- Vigyázzon, hogy a készüléket mindig gyermekektől elzárva tartsa.
- Vigyázzon, hogy a gyermekek soha ne tudják a készüléket lehúzni vagy felborítani a kábelnél fogva.
- Vigyázzon, hogy a csomagolófóliák ne okozzanak halálos veszélyt a gyermekek számára. A csomagolófólia nem játékszer.

4.6 Forrázások és égési sérülések elleni védelem



Figyelem! Mivel a készülék magas hőmérsékleten működik, vegye figyelembe a következő biztonsági utasításokat, nehogy égési sérülést szenvedjen, vagy leforrázza magát.

- Minden alkatrész teljesen száraz kell legyen, mielőtt olajat vagy hígfolyós zsírt tölt a rozsdamentes acél fritőzbe. A felforrósodott zsír egyébként erősen fröcskölhet.
- Az az ideális, ha fritőzolajat vagy hígfolyós fritőzzsírt használ.
- Ha szilárd fritőzzsírt használ, akkor a zsírfröcskölések és a túlmelegedés megelőzése érdekében a zsírtömböket először lassan olvassza fel egy normál serpenyőben. Majd óvatosan öntse a megolvadt zsírt a rozsdamentes acél fritőzbe, és csak ezután kapcsolja be a fritőzt.
- Csak nem habzó, sütésre alkalmas olajat vagy zsírt szabad használni. Az erre vonatkozó információkat a csomagoláson vagy a címkén találja.
- Sütés közben forró gőz szabadul fel. Tartózkodjon megfelelő távolságban a gőztől.
- Ha a zsír esetleg túl hideg, akkor az ismételt megolvasztáskor fröcskölhet! Ezt úgy akadályozza meg, hogy villával néhányszor beleszúr a megdermedt zsírba. Ilyenkor vigyázzon, nehogy megrongálja a fűtőelemet **5**.
- Ha a forró készüléket szállítani szeretné, először kapcsolja ki, húzza ki a hálózati csatlakozót és várja meg, amíg a készülék lehűl.

5. Az első használat előtt

1. Kérjük, alaposan tisztítsa meg a rozsdamentes acél fritőz részeit.
2. Ezután alaposan törölje szárazra a részeket (lásd 31. oldalon a „9. Tisztítás”).

6. Tennivalók a sütés előtt

1. Állítsa a rozsdamentes acél fritőzt sima, stabil felületre.
2. Húzza ki a hálózati kábelt a kábeltartó rekeszből **6**.

Vigyázat! Vigyázzon, hogy a hálózati kábel ne érjen hozzá a rozsdamentes acél fritőz forró részeihez, nehogy megrongálódjon.

3. Nyomja meg a fogantyún **16** lévő kireteszelő gombot, és kissé hátrafelé tolva emelje le a fedelet **12**.
4. Vegye ki a sütőkosarat **17**.
5. Fordítsa ki a fogantyút **19**.
6. Rögzítse a fogantyút **19** a sütőkosár **17** drótfonatán.

6.1 Olaj vagy zsír betöltése

Használjon fritőzolajat vagy szilárd fritőzzsírt.
A szilárd fritőzzsírt olvassza fel serpenyőben vagy lábasban, mielőtt betöltené a fritőzbe.

Megjegyzés: Ne vegyítsen egymással különböző zsír- vagy olajfajtákat!

1. A száraz, üres rozsdamentes acél fritőzbe a sütőbetét **8** felső jelöléséig töltsön olajat vagy felolvasztott zsírt.

   Megjegyzés: Ha csak nagyon kevés ételt akar sütni, valamivel kevesebb olaj vagy zsír is elegendő lehet. A sütnivalót azonban mindig teljesen be kell hogy fedje.

2. Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

6.2 Meglévő zsír felolvasztása

Ha a fritőzben korábbi sütésnél megmaradt, megdermedt zsír van, ezt a zsírt a fritőzben kell felolvasztania. Legyen nagyon óvatos, nehogy az olvadó zsír fröcskölni kezdjen, vagy a fritőz túlmelegedjen.

1. Dugja be a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatba.

Vigyázat! Vigyázzon, hogy a villával ne rongálja meg a fűtőelemet **5**.

2. Villával szúrjon bele néhányszor a zsírba, hogy a keletkező vízgőz könnyebben eltávozhasson.
3. Nyomja meg a fogantyún **16** lévő kireteszelő gombot, és helyezze fel a fedelet **12** a sütőbetétre **8**.
4. A be-/kikapcsolóval **10** kapcsolja be a rozsdamentes acél fritőzt. A piros üzemellenőrző lámpa világít.
5. Állítsa be a hőfokszabályozót **9** 60 °C-ra.
6. Olvassza fel a zsírt.
7. Várjon, amíg a hőmérséklet-ellenőrző lámpa **11** ki nem gyullad, illetve amíg a zsír teljesen fel nem olvad.

7. Sütés

1. A be-/kikapcsolóval **10** kapcsolja be a rozsdamentes acél fritőzt.
2. Helyezze fel a fedelet **12** a sütőbetétre **8**.
3. Állítsa be a hőfokszabályozót **9** a kívánt sütési hőmérsékletre.

   A helyes sütési hőmérsékletet az élelmiszerek csomagolásán találja.

   A hőmérséklet-ellenőrző lámpa **11** elalszik. Az olaj vagy a zsír felmelegszik a kívánt hőmérsékletre. A hőmérséklet-ellenőrző lámpa **11** zöld fénnyel világít, amikor az olaj vagy a zsír hőfoka eléri a beállított értéket. Az olaj vagy a zsír hőmérsékletének tartásához a termosztát automatikusan be- és kikapcsolja a fűtést. Ez arról ismerhető fel. hogy a hőmérséklet-ellenőrző lámpa **11** bizonyos időközönként kigyullad és elalszik.

Megjegyzés: Azt tanácsoljuk, hogy sütés előtt legalább tíz-tizenöt percig melegítse az olajat. Ehhez helyezze fel a fedelet **12** a sütőbetétre **8**.

Megjegyzés: Felmelegítés közben a sütőkosarat **17** benne hagyhatja a fritőzben.



Figyelem! Mélyhűtött élelmiszereknél feltétlenül tartsa be a 2. jó tanácsot (lásd „12. Különböző jó tanácsok" a 33. oldalon), hogy elkerülje a zsír fröcskölését.

Vigyázat! Kérjük, ne rakja túságosan tele a sütőkosarat **17**. Feltétlenül tartsa be a sütnivalónál a gyártó által megadott optimális mennyiséget. A sütnivalót teljesen be kell hogy fedje az olaj, illetve a zsír.

A sütőkosárban **17** található a „MAX FOOD LEVEL" jelölés, mely megadja, hogy legfeljebb milyen magasan szabad betölteni a sütnivalót.

4. Vegye ki a sütőkosarat **17** a rozsdamentes acél fritőzből, és rakja bele a sütnivalót.
5. Óvatosan tegye vissza a sütőkosarat **17** a rozsdamentes acél fritőzbe.
6. Nyomja meg a fogantyún **16** lévő kireteszelő gombot, és helyezze fel a fedelet **12** a sütőbetétre **8**.

   A fedélben **12** lévő nézőkén **13** keresztül figyelemmel kísérheti a sülést.
7. Sütés közben néha vegye ki a sütőkosarat **17** az olajból vagy a zsírból, és kicsit rázogassa meg a tartalmát úgy, hogy hirtelen ide-oda mozgatja a sütőkosarat.

7.1 Túlmelegedés elleni védelem

Túlmelegedés esetén a rozsdamentes acél fritőz automatikusan kikapcsolódik, például ha nincs benne olaj vagy zsír, illetve ha túl kevés olaj vagy zsír van benne. Ez akkor is megtörténhet, ha a fritőzben megdermedt zsír van, ami túl gyorsan olvad fel.

Amennyiben a hővédő kapcsoló kikapcsolná a készüléket, a következők szerint járjon el:

1. Hagyja kihűlni az olajat vagy a zsírt.
2. Nyomja meg a kezelőelem hátoldalán található visszaállító gombot **4**. A rozsdamentes acél fritőz ekkor újra készen áll a sütésre.

8. Tennivalók a sütés után

1. Nyomja meg a fogantyún **16** lévő kireteszelő gombot, és kissé hátrafelé tolva emelje le a fedelet **12**.
2. Óvatosan vegye ki a sütőkosarat **17** a sütőbetétből **8**, és rázogassa le a fritőz fölött a fölösleges olajat vagy zsírt.
3. A sütőkosarat **17** a sütőbetétbe **8** akasztva csöpögtesse le a megsült élelmiszert. Ehhez a szűrőbetéten **8** van egy akasztó **7**.
4. Öntse a megsütött élelmiszert tálba, szűrőbe, más edénybe.
5. Fordítsa a hőfokszabályozót **9** a legalacsonyabb fokozatra (az óramutatóval ellentétesen, ütközésig).
6. A be-/kikapcsolóval **10** kapcsolja ki a rozsdamentes acél fritőzt.
7. Minden egyes használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
8. A fritőz kiürítéséhez vegye ki a sütőkosarat **17** és a kezelő-/fűtőelemet **1**.
9. A sütőbetétet **8** az arra szolgáló fogóknál **2** fogva vegye ki a házból **3**.



Figyelem! A forró olajat vagy zsírt mindenképpen hagyja jól kihűlni, mielőtt kiöntené, nehogy leforrázza magát!

10. Öntse ki az olajat vagy a zsírt (lásd „9. Tisztítás“ a 31. oldalon).

8.1 Az olaj vagy a zsír újbóli felhasználása

A sütőolaj és a sütőzsír öregszik, eközben az egészségre ártalmas anyagok keletkeznek. Ezért figyeljen a következőkre:

- Ételmaradványok kiszűrése érdekében öntse át az olajat, illetve a még folyékony zsírt egy szűrőn (pl. konyharuhán).
- Az olajat legjobb egy üvegben, hűtőszekrényben tárolni.
- A zsírt visszaöntheti a megtisztított fritőzbe, ahol megdermed, és szobahőmérsékleten a fritőzzel együtt tárolható.

9. Tisztítás

9.1 A készülék tisztítása

A készüléket rendszeresen tisztítani kell ahhoz, hogy sokáig élvezhesse használatát.



Figyelem! Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében:

- Minden egyes tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A kezelő-/fűtőelemet **1** semmiképpen sem szabad folyó víz alatt tisztítani. Csak nedves ruhával szabad tisztítani.

1. Vegye le a fedelet **12**, vegye ki a sütőkosarat **17** és a kezelő-/fűtőelemet **1**.
2. A kezelő-/fűtőelemet **1** biztonságos, száraz helyen tárolja.

3. A fogóknál **8** fogva vegye ki a sütőbetétet, és gondoskodjon az olaj vagy a zsír ártalmatlanításáról.
4. A fedelet **12**, a sütőkosarat **17**, a sütőbetétet **8** és a házat **3** egy kevés enyhe mosogatószert tartalmazó forró vízben mosogassa el.
5. Ezután tiszta vízzel öblítse le, és alaposan törölgesse el. A tisztításhoz semmi esetre se használjon maró vagy súroló tisztítószert/-anyagokat, mint amilyen a súrolótej vagy az acéldörzsi.
6. A fedél **12**, a sütőbetét **8** és a ház **3** mosogatógépben is tisztítható.

   Megjegyzés: Az állandó szűrő **15** mosogatógépben nem mosható
7. Először a sütőbetétet rakja be a fogókkal **8** a rozsdamentes acél fritőzbe, majd ezután a kezelő-/fűtőelemet **1** és végül a sütőkosarat **17**.
8. Fordítsa be a fogantyút **19** a sütőkosárba **17**.
9. Tekerje fel a hálózati kábelt, és dugja be a kábeltartó rekeszbe **6**.

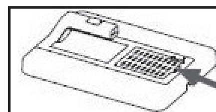
Megjegyzés: A rozsdamentes acél fritőzt az oldalt elhelyezett tartófogantyúknál fogva lehet szállítani.

10. A rozsdamentes acél fritőzt mindig pormentes helyen tárolja, és mindig tegye rá a fedelet **12**.

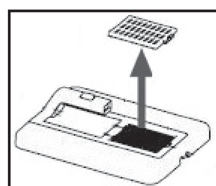
9.2 A szűrő tisztítása

A fedélben **12** található egy állandó szűrő **15**, amit a fritőz használata után ajánlatos minden alkalommal megtisztítani.

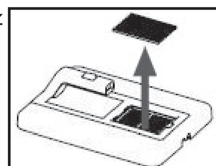
1. Nyissa fel a szűrőfedelet **14**.



2. Emelje le a szűrőfedelet **14**.

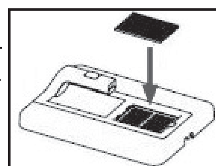


3. Vegye ki az állandó szűrőt **15**.

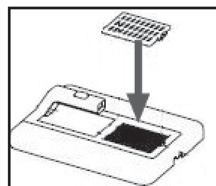


4. Tisztítsa meg az állandó szűrőt **15** óvatosan a mosogatóban egy kevés enyhe mosogatószerrel.

   Megjegyzés: Az állandó szűrő **15** mosogatógépben nem mosható.
5. Helyezze vissza a megtisztított állandó szűrőt **15**.



6. Helyezze fel újra a szűrőfedelet **14**.



10. Ártalmatlanítás

10.1 A készülék



Az áthúzott kerekes szemeteskuka szimbóluma azt jelenti, hogy a terméket az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében kell eltávolítani.

A fenti rendelkezés mind a termékre, mind pedig a terméknek a szimbólummal megjelölt tartozékaira érvényes. A szimbólummal megjelölt termékeket nem szabad a háztartási hulladékkal eltávolítani, hanem az elektromos és elektronikus készülékeket újrahasznosítás céljából gyűjtő telephelyen kell leadni. Az újrahasznosítás elősegíti a felhasznált nyersanyagok mennyiségének és a környezet szennyezésének csökkentését.

10.2 A csomagolás

A csomagolás eltávolításakor ügyeljen az országában érvényes környezetvédelmi előírásokra. A csomagolást Németországban a duális hulladékgyűjtő rendszeren (Zöld Pont) keresztül távolítsa el.

10.3 Az olaj

A használt olajat vagy zsírt mindig öntse vissza az eredeti műanyag palackjába, és jól zárja le. A zsírt hagyja megdermedni, és csomagolja papírba.

A maradék olajat vagy zsírt tegye a hulladékgyűjtőbe, vagy az illető országban hatályos előírások szerint ártalmatlanítsa.

11. Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220–240 V ~ 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	2100 W

12. Különböző jó tanácsok

1. jó tanács: Így kerüli el, hogy túl sok akrilamid képződjön

Az akrilamid vegyi anyag, ami akkor keletkezik, ha a keményítőt vagy egy bizonyos fehérje-építőelemet tartalmazó élelmiszereket 100 °C-nál magasabb hőmérsékleten készítik.

- Lehetőleg kerülje a túlzott barnulást, sütésnél és olajban sütésnél a magas hőmérsékletet, az erős elősütést.
- Odaégett ételt egyáltalán ne fogyasszon.
- Olajban sütésnél kerülje a 170 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
- Ügyeljen arra, hogy a megsütött termék színe inkább aranysárgás legyen, semmint barna vagy sötét. A

barnulás bizonyos körülmények fennállása esetén nagyon gyorsan kialakulhat. Használja a készülék ablakát arra, hogy a sülő termék barnulási fokát ellenőrizze.

2. jó tanács: Így sül mindig tökéletesre a mélyhűtött élelmiszer

Vigyázat!

- Jó, ha a mélyhűtött élelmiszert az olajban sütés előtt szobahőmérsékleten kicsit kiolvasztjuk. Mielőtt berakná a terméket a fritőzbe, távolítson el róla minél több jeget és vizet. Lehetőleg lassan, óvatosan rakja be a sütendő terméket a fritőzbe, mivel a mélyhűtött termék a forró olajat vagy zsírt hirtelen és erősen megbuzogtatja.
- A sütendő mélyhűtött termék (-16 és -18°C között) az olajat, zsírt jelentősen lehűti, ezért lassabban kezd sülni, és esetleg túl sok olajat, zsírt szív magába. Ezt a következőképpen kerülheti el:

1. Ne süssön egyszerre nagy mennyiséget.
2. Sütés előtt legalább 15 percig melegítse az olajat.
3. Állítsa a hőfokszabályozót **9** a sütendő termék csomagolásán megadott hőmérsékletre.

3. jó tanács: Így szabadul meg a nemkívánatos mellékíztől

Néhány élelmiszer, például a hal, sütés közben folyadékot veszít. Ez felgyűlik a sütőolajban vagy -zsírban, rontva a készülő étel illatát és ízét.

Ahhoz, hogy újra semleges ízű olajhoz, zsírhoz jusson, járjon el a következőképpen:

1. Hevítse az olajat vagy a zsírt 160 °C-ra.
2. Tegyen két vékony szelet kenyeret vagy egy kis csokor petrezselyemzöldet a rozsdamentes acél fritőzbe.
3. Várjon, amíg már nem buzog az olaj vagy a zsír.
4. Habszedő kanállal vegye ki a kenyeret, illetve a petrezselymet. Az olaj vagy a zsír ekkor újra semleges ízű.

13. Garancia

Készülékére a vásárlás dátumától számítva 3 év garanciát adunk. A készüléket szigorú minőségügyi irányelvek alapján gyártottuk és kiszállítás előtt átvizsgáltuk. Ha netán ennek ellenére működési hibák jelentkeznének, először hívja fel a szerviz központot. Tanácsadóink szívesen segítenek és egyeztetik Önnel a további eljárásmódot.

A garancia megszűnik, ha a készüléket helytelenül csatlakoztatják, más gyártók alkatrészeit használják, normál elhasználódás jelentkezik, erőszakos beavatkozás történik vagy szakszerűtlen módon üzemeltetik.

A garancia lebonyolításával kapcsolatos és műszaki természetű kérdéseivel forduljon a szerviz forródrót szolgálatához:

00800/4212 4212 Š

(hétfőtől - péntekig 09:00-tól 17:00 óráig)

Kazalo

1. Pomembna navodila pred prvo uporabo

Vse osebe, ki nameščajo, upravljajo, čistijo in odstranjujejo to napravo, morajo prebrati in razumeti celotno vsebino navodil za uporabo.

Navodila za uporabo zato skrbno shranite, da jih boste imeli vedno pri roki.

V primeru, ko napravo prodate ali podarite, priložite tudi ta navodila za uporabo, da jo bo tudi novi lastnik pravilno uporabljal.

2. Poimenovanje delov (glejte pregibno stran)

1 Upravljalni element z grelcem
2 Ročaja za prenašanje
3 Ohišje
4 Stikalo za ponastavitev
5 Grelec
6 Prostor za kabel
7 Kavelj za obešanje košare za cvrenje
8 Notranja posoda z ročajema
9 Temperaturni regulator
10 Stikalo za vklop/izklop in kontrolna lučka delovanja
11 Kontrolna lučka za temperaturo
12 Pokrov
13 Okence
14 Pokrov filtra
15 Trajni filter
16 Ročaj s tipko za sprostitev
17 Košara za cvrenje
18 Oznaka »MAX FOOD LEVEL«
19 Ročaj

3. Opis naprave

3.1 Namen uporabe

Friteza SilverCrest H-3246 iz nerjavnega jekla je načrtovana izključno za pripravo živil, kot so ocvrt krompir, zelenjava, piščančje peruti ipd. Za druge namene ni primerna!

Fritezo iz nerjavnega jekla uporabljajte izključno v gospodinjstvu in nikoli na prostem.

Naprava je primerna za uporabo v zasebnih gospodinjstvih in ni namenjena za komercialno uporabo.

3.2 Obseg dobave

- 1 ohišje iz nerjavnega jekla
- 1 notranja posoda z ročajema
- 1 grelec
- 1 košara za cvrenje
- 1 pokrov z okencem
- 1 navodila za uporabo

3.3 Opis delovanja

V ohišju iz nerjavnega jekla so električne grelne cevi, ki topijo in segrevajo maščobo za cvrenje ter vzdržujejo njeno temperaturo.

S temperaturnim regulatorjem lahko nastavite želeno temperaturo cvrenja.

3.4 Oznake na napravi



Sosednji simbol opozarja pred dotikom vročih površin.

4. Varnostna opozorila

Naprava je načrtovana in izdelana v skladu z najnovejšimi dosežki tehnologije. Upoštevane so vse ustrezne evropske varnostne smernice. Kljub temu lahko pri uporabi teh naprav nastopijo nevarnosti.

Vzemite si 5 minut časa za svojo varnost! Za branje varnostnih opozoril ne boste porabili več kot 5 minut. Verjetno večino navodil že poznate, vendar jih kljub temu preberite, ker so lahko za vas vključena tudi nova navodila, ki vas lahko zaščitijo pred poškodbami.

4.1 Razlaga pojmov

V navodilih za uporabo so naslednji pojmi za opozarjanje:



Opozorilo!
Velika nevarnost: neupoštevanje opozorila lahko povzroči nevarnost za telo in življenje.

Previdno!
Srednje velika nevarnost: neupoštevanje opozorila lahko povzroči materialno škodo.

Navodilo:
Majhna nevarnost: zadeve, ki jih je potrebno upoštevati pri uporabi naprave.

4.2 Splošna navodila

- Pred uporabo pozorno preberite ta navodila za uporabo. Navodila so sestavni del naprave in morajo biti vedno na voljo.
- Napravo uporabljajte izključno namensko (glejte poglavje »3.1 Namen uporabe« na strani 36).
- Preverite, ali se potrebna omrežna napetost (glejte napisno ploščico na napravi) ujema z vašo omrežno napetostjo, kajti pri uporabi nepravilne omrežne napetosti se naprava poškoduje.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroci), ki je zaradi zmanjšanih fizičnih, čustvenih ali duševnih sposobnosti oz. zaradi svoje neizkušenosti in/ali pomanjkanja znanja niso sposobne varno uporabljati brez nadzora ali ustreznega navodila osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Zagotovite ustrezen nadzor in preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Upoštevajte, da v primeru uporabe opreme, ki ni priporočena v teh navodilih za uporabo, ali v primeru, ko za popravila ne uporabite izključno originalnih nadomestnih delov, odpade vsaka zahteva za garancijo in odgovornost. To velja tudi za popravila, ki so jih izvedle osebe, ki niso strokovno usposobljene. Naslov servisne službe je na voljo v poglavju »13. Garancija« na strani 45.
- V primeru morebitnih motenj v delovanju v času veljavnosti garancije lahko napravo popravljajo samo v naših servisnih centrih. V nasprotnem primeru izgubite pravice, ki izhajajo iz garancije.
- Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora.
- Pazite, da napajalni kabel ni napeljan tako, da bi se lahko ob njega kdo spotaknil, se vanj zapletel ali ga pohodil.
- Napravo je dovoljeno postaviti izključno na trdno, vodoravno, suho in negorljivo podlago. S tem preprečite prevračanje in drsenje naprave.
- Naprava naj bo od drugih predmetov oddaljena najmanj 50 cm, da se ne morejo vneti.
- Ko želite prenašati še vročo napravo, jo najprej izklopite, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice ter počakajte, da se ohladi. V nasprotnem primeru se lahko opečete na vroči površini.

4.3 Zaščita pred udarom električnega toka



Opozorilo! Upoštevanje naslednjih varnostnih opozoril vas zaščiti pred udarom električnega toka.

- Napravo priključite izključno v pravilno nameščeno vtičnico z zaščitnim kontaktom.
- Če naprava pade na tla oz. je izpostavljena močnemu udarcu ali pade v vodo, je ne smete več uporabljati. V tem primeru se obrnite na naš servisni center. Naslov servisne službe je na voljo v poglavju »13. Garancija« na strani 45.
- Če je naprava poškodovana, je v nobenem primeru ne uporabljajte. Popraviti jo mora strokovno usposobljena oseba. Naslov servisne

službe je na voljo v poglavju »13. Garancija« na strani 45.

- V primeru poškodbe napajalnega kabla na napravi mora kabel zamenjati predstavnik proizvajalca ali druga strokovno usposobljena oseba, da preprečite morebitne nevarnosti.
- Upravljalnega elementa z grelcem **1** nikoli ne zamenjajte pod vodo. Teh delov nikoli ne čistite pod tekočo vodo.
- Naprave, napajalnega kabla ali omrežnega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi rokami.
- Napajalni kabel vedno izvlecite tako, da ga primete za vtič. Nikoli ne vlecite samo za kabel.
- Pazite, da napajalni kabel nikoli ni prepognjen ali stisnjen.
- Napajalni kabel držite proč od vročih površin (npr. plošča štedilnika).
- V primeru, ko naprave dalj časa ne uporabljate, izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Samo v tem primeru naprava ni pod napetostjo.
- Izogibajte se uporabi podaljškov. Uporaba je dovoljena le v točno določenih pogojih:
  - podaljšek mora biti primeren za jakost toka naprave,
  - podaljšek ne sme biti napeljan "viseče": podaljšek ne sme predstavljati nevarnosti spotikanja oz. ne sme biti v dosegu otrok,
  - podaljšek ne sme biti poškodovan.
- V isto omrežno vtičnico ne smejo biti priključene tudi druge naprave, ker lahko v nasprotnem primeru pride do preobremenitve električnega omrežja (prepovedana je uporaba podaljškov z več vtičnicami!).
- Naprave ni dovoljeno uporabljati z zunanjo stikalno uro ali ločenim sistemom daljinskega vodenja, kot je npr. daljinsko vodena vtičnica.

4.4 Zaščita pred nevarnostjo požara



Opozorilo! Ker naprava deluje pri visokih temperaturah, upoštevajte naslednja varnostna opozorila, da preprečite požar.

- V neposredni bližini naprave med delovanjem ne sme biti nobenih vnetljivih predmetov (npr. zaves, papirja itd.).
- Naprava naj bo od drugih predmetov oddaljena najmanj 50 cm, da se ne morejo vneti.
- Fritezo iz nerjavnega jekla vključite samo, ko je v njej olje ali tekoča maščoba. V nobenem primeru ne prekoračite največje količine živila za enkratno cvrenje, ki je podana v teh navodilih za uporabo.
- Nivo napolnjenosti friteze iz nerjavnega jekla z oljem ali maščobo mora biti vedno med obema oznakama na notranji strani notranje posode **8** (spodnja oznaka = minimum, zgornja oznaka = maksimum).
- Zagotovite, da je v fritezi vedno dovolj maščobe ali olja.
- Naprave nikoli ne postavite pod električno vtičnico, kajti nastala vročina lahko poškoduje električno napeljavo.
- Naprave nikoli ne pustite delovati brez nadzora. Poškodbe se skoraj vedno pojavijo hkrati z nastankom neprijetnega vonja. V tem primeru

takoj izvlecite omrežni vtič iz vtičnice in zagotovite preverjanje naprave. Naslov servisne službe je na voljo v poglavju »13. Garancija« na strani 45.

4.5 Za varnost vašega otroka



Opozorilo! Otroci pogosto ne morejo pravilno oceniti nevarnosti, zaradi česar se lahko poškodujejo. Zato upoštevajte:

- Ta izdelek je dovoljeno uporabljati le pod nadzorom odrasle osebe.
- Bodite pozorni in zagotovite, da je naprava vedno izven dosega otrok.
- Zagotovite, da otroci ne morejo naprave povleči za kabel na tla ali jo prekucniti.
- Pazite, da embalažna folija ne postane smrtno nevarna past za otroke. Embalažna folija ni igrača.

4.6 Zaščita pred oparinami in opeklinami



Opozorilo! Ker naprava deluje pri visokih temperaturah, upoštevajte naslednja varnostna opozorila, da se izognete opeklinam oz. oparinam.

- Vsi deli morajo biti povsem suhi, preden v fritezo iz nerjavnega jekla vlijete olje ali tekočo maščobo. V nasprotnem primeru lahko pride do močnega brizganja segrete maščobe.
- Idealno za uporabo je olje za cvrenje v fritezi ali tekoča maščoba za cvrenje v fritezi.
- Če uporabljate trdo maščobo za cvrenje v fritezi, jo najprej stopite v običajni ponvi, da preprečite brizganje maščobe in pregrevanje kosov maščobe. Stopljeno maščobo zatem previdno vlijte v fritezo iz nerjavnega jekla in jo šele nato vključite.
- Uporabljate lahko samo olja ali maščobe, ki se ne penijo in so primerne za cvrenje v fritezi. Te informacije so na voljo na embalaži ali nalepki.
- Med postopkom cvrenja v fritezi se sprošča vroča para. Zagotovite zadostno razdaljo od pare.
- Če je maščoba prehladna, lahko pri ponovnem topljenju pride do brizganja! To preprečite tako, da z vilicami prebodete maščobo, ki se je ponovno strdila. Pri tem pazite, da ne poškodujete grelca **5**.
- Ko želite prenašati še vročo napravo, jo najprej izklopite, izvlecite omrežni vtič iz vtičnice ter počakajte, da se ohladi. V nasprotnem primeru se lahko opečete na vroči površini.

5. Pred prvo uporabo

1. Natančno očistite posamezne dele friteze iz nerjavnega jekla.
2. Zatem posamezne dele natančno osušite (glejte poglavje »9. Čiščenje« na strani 42).

6. Pred cvrenjem v fritezi

1. Fritezo iz nerjavnega jekla postavite na ravno in stabilno površino.
2. Napajalni kabel izvlecite iz prostora za kabel **6**.

Previdno! Zagotovite, da napajalni kabel ne pride v stik z vročimi deli friteze iz nerjavnega jekla, da se ne poškoduje.

3. Pritisnite tipko za sprostitev na ročaju **16** in dvignite pokrov **12** tako, da ga rahlo potisnete nazaj.
4. Izvlecite košaro za cvrenje **17**.
5. Razklopite ročaj **19**.
6. Ročaj **19** pritrdite na žično mrežo košare za cvrenje **17**.

6.1 Polnjenje z oljem ali maščobo

Uporabljate lahko tekoče olje ali trdo maščobo za cvrenje v fritezi.
Trdo maščobo za cvrenje v fritezi najprej stopite v običajni ponvi in jo šele nato vlijte v fritezo.

Navodilo: Nikoli ne mešajte različnih vrst maščobe ali olja!

1. Olje ali raztopljeno maščobo nalijte do zgornje oznake na notranji posodi **8** v suho in prazno fritezo iz nerjavnega jekla.

   Navodilo: Če želite v fritezi cvreti samo zelo majhno količino živil, bo lahko zadoščala tudi nekaj manjša količina olja ali maščobe. Vendar mora biti živilo vedno v celoti pokrito.

2. Omrežni vtič priključite v omrežno vtičnico.

6.2 Topljenje prisotne maščobe

Če se v fritezi že nahaja strjena maščoba od predhodnega postopka cvrenja v fritezi, je le-to potrebno najprej stopiti. Pri tem bodite zelo previdni, da stopljena maščoba ne začne brizgati, oz. da se friteza ne pregreje.

1. Omrežni vtič priključite v omrežno vtičnico.

Previdno! Pazite, da z vilicami ne poškodujete grelca **5**.

2. Z vilicami na nekaj mestih prebodite maščobo, da lahko nastala vodna para bolje izhaja.
3. Pritisnite tipko za sprostitev na ročaju **16** ter na notranjo posodo **8** namestite pokrov **12**.
4. S stikalom za vklop/izklop **10** vklopite fritezo iz nerjavnega jekla. Sveti rdeča kontrolna lučka delovanja.
5. Temperaturni regulator **9** nastavite na 60 °C.
6. Počakajte, da se maščoba stopi.
7. Počakajte, da zasveti kontrolna lučka za temperaturo **11** oz. da se maščoba v celoti stopi.

7. Cvrenje v fritezi

1. S stikalom za vklop/izklop **10** vklopite fritezo iz nerjavnega jekla.
2. Namestite pokrov **12** na notranjo posodo **8**.
3. Temperaturni regulator **9** nastavite na želeno temperaturo cvrenja.

   Pravilna temperatura cvrenja v fritezi je napisana na embalaži živila za cvrenje.

   Kontrolna lučka za temperaturo **11** ugasne. Olje oz. maščoba se zdaj segreje na želeno temperaturo. Kontrolna lučka za temperaturo **11** zasveti zeleno takoj, ko olje ali maščoba doseže nastavljeno temperaturo. Za vzdrževanje temperature olja ali maščobe termostat samodejno vklaplja ali izklaplja grelec. Vklop oz. izklop grelca se zazna z rednim vklopom in izklopom kontrolne lučke za temperaturo **11**.

Navodilo: Priporočamo, da olje segrevate najmanj 10 do 15 minut pred začetkom cvrenja v fritezi.

Navodilo: Košaro za cvrenje **17** lahko pri segrevanju pustite v fritezi.



Opozorilo! Pri globoko zamrznjenih živilih obvezno upoštevajte nasvet št. 2 (glejte poglavje »12. Različni nasveti« na strani 44), da preprečite brizganje maščobe.

Previdno! Košare za cvrenje **17** ne napolnite preveč. Za optimalno količino obvezno upoštevajte podatke proizvajalca živila za cvrenje. Živilo mora biti v celoti pokrito z oljem oz. maščobo.

V košari za cvrenje **17** je oznaka »MAX FOOD LEVEL« **18**, ki označuje največjo višino, do katere lahko napolnite živilo.

4. Košaro za cvrenje **17** vzemite iz friteze iz nerjavnega jekla in v košaro vstavite živilo za cvrenje.
5. Košaro za cvrenje **17** previdno vstavite nazaj v fritezo iz nerjavnega jekla.
6. Pritisnite tipko za sprostitev na ročaju **16** ter na notranjo posodo **8** namestite pokrov **12**.

   Skozi okence **13** v pokrovu **12** lahko vedno opazujete postopek cvrenja v fritezi.

7. Med postopkom cvrenja občasno vzemite košaro za cvrenje **17** iz olja ali maščobe in previdno pretresite vsebino: košaro za cvrenje sunkovito pomikajte sem in tja.

7.1 Zaščita pred pregrevanjem

V primeru pregrevanja se friteza iz nerjavnega jekla samodejno izklopi, npr. ko v fritezi iz nerjavnega jekla ni več olja ali maščobe oz. je olja/maščobe premalo. To se lahko zgodi tudi v primeru, ko je v fritezi strjena maščoba, ki se prehitro topi.

Postopek v primeru, ko se naprava izklopi s stikalom za zaščito pred pregrevanjem:

1. Pustite, da se olje ali maščoba ohladi.
2. Pritisnite stikalo za ponastavitev **4** na zadnji strani upravljalnega elementa. Friteza iz nerjavnega jekla je zdaj ponovno pripravljena za cvrenje.

8. Po cvrenju v fritezi

1. Pritisnite tipko za sprostitev na ročaju **16** in dvignite pokrov **12** tako, da ga rahlo potisnete nazaj.
2. Košaro za cvrenje **17** previdno dvignite iz notranje posode **8** in jo stresite, da se odcedi odvečno olje ali maščoba.
3. Pustite, da se maščoba odcedi z živila: košaro za cvrenje **17** obesite v notranjo posodo **8**. V ta namen ima notranja posoda **8** kavelj **7**.
4. Živilo stresite v skledo, cedilo ipd.
5. Temperaturni regulator **9** zavrtite na najnižjo stopnjo (do konca v nasprotni smeri urinega kazalca).
6. S stikalom za vklop/izklop **10** izklopite fritezo iz nerjavnega jekla.
7. Po vsaki uporabi izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
8. Odstranite košaro za cvrenje **17** in upravljalni element z grelcem **1** ter izpraznite fritezo.
9. Notranjo posodo **8** povlecite iz ohišja **3** z za to namenjenima ročajema **2**.



Opozorilo! Pred odlivanjem vročega olja ali maščobe počakajte, da se olje dobro ohladi. Na ta način se izognete oparinam!

10. Odlijte olje oz. maščobo (glejte poglavje »9. Čiščenje« na strani 42).

8.1 Ponovna uporaba olja ali maščobe

Olje ali maščoba za cvrenje v fritezi se stara in pri tem nastajajo nezdrave snovi. Zato upoštevajte:

- Olje oz. maščobo, ki je še vedno tekoča, vlijte skozi filter (npr. krpo za posodo), da odstranite ostanke hrane.
- Priporočamo, da olje shranjujete v steklenici za olje v hladilniku.
- Maščobo lahko vlijete nazaj v očiščeno fritezo, jo pustite, da se strdi, ter shranite pri sobni temperaturi.

9. Čiščenje

9.1 Čiščenje naprave

Če želite napravo dolgo uporabljati, priporočamo, da jo redno čistite.



Opozorilo! Za preprečitev nevarnosti udara električnega toka:

- Pred vsakim čiščenjem izvlecite omrežni vtič iz vtičnice.
- Upravljalnega elementa z grelcem **1** v nobenem primeru ne čistite pod tekočo vodo. Očistite ga samo z vlažno krpo.

1. Odstranite pokrov **12**, košaro za cvrenje **17** in upravljalni element z grelcem **1**.
2. Upravljalni element z grelcem **1** shranjujte na varnem in suhem mestu.

3. Izvlecite notranjo posodo z ročajema **8** in odstranite olje ali maščobo.
4. Pokrov **12**, košaro za cvrenje **17**, notranjo posodo **8** in ohišje **3** očistite z nekaj blagega sredstva za pomivanje in vročo vodo.
5. Zatem splaknite s čisto vodo in natančno osušite. Za čiščenje v nobenem primeru ne uporabljajte jedkih ali grobih čistilnih sredstev oz. snovi, kot sta mleko za čiščenje in poliranje ali jeklena volna.
6. Pokrov **12**, notranja posoda **8** in ohišje **3** se lahko pomivajo v pomivalnem stroju.

   Navodilo: Trajnega filtra **15** ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.
7. V fritezo iz nerjavnega jekla najprej vstavite notranjo posodo z ročajema **8**, nato upravljalni element z grelcem **1** in za tem še košaro za cvrenje **17**.
8. Ročaj **19** sklopite v košaro za cvrenje **17**.
9. Zvijte napajalni kabel in ga vstavite v prostor za kabel **6**.

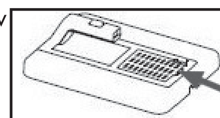
Navodilo: Fritezo iz nerjavnega jekla lahko brez težav prenašate s stranskima ročajema za prenašanje.

10. Fritezo iz nerjavnega jekla pred shranjevanjem zaščitite pred prahom - na fritezo vedno namestite pokrov **12**.

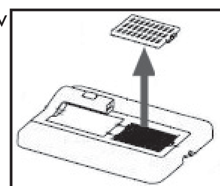
9.2 Čiščenje filtra

V pokrovu **12** je trajni filter **15**, ki ga je potrebno očistiti po vsaki uporabi friteze.

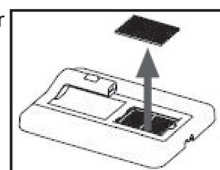
1. Odprite pokrov filtra **14**.



2. Dvignite pokrov filtra **14**.

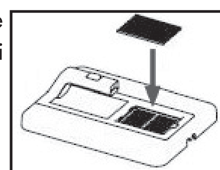


3. Izvlecite trajni filter **15**.

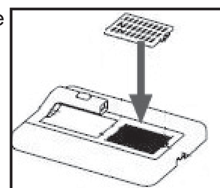


4. Trajni filter **15** previdno očistite v pomivalnem koritu z nekaj blagega sredstva za pomivanje.

   Navodilo: Trajnega filtra **15** ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju.
5. Ponovno vstavite očiščen trajni filter **15**.



6. Ponovno namestite pokrov filtra **14**.



10. Odstranjevanje

10.1 Naprava



Simbol prekrižanega smetnjaka na kolesih pomeni, da je izdelek v Evropski uniji potrebno odpeljati na odlagališče za ločeno zbiranje odpadkov.

To velja za izdelek in vso opremo, ki je označena s tem simbolom. Označenih izdelkov ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinjske odpadke, ampak jih je potrebno odpeljati na zbirno mesto za recikliranje električnih in elektronskih naprav. Recikliranje pomaga zmanjšati porabo surovin in prispeva k razbremenitvi okolja.

10.2 Embalaža

Pri odstranjevanju embalaže upoštevajte ustrezne predpise za varovanje okolja v svoji državi. V Nemčiji se embalaža odloži v zbirnem centru organizacije Duales System (Zelena pika).

10.3 Olje

Izrabljeno olje ali maščobo odstranite tako, da jo vlijete nazaj v originalno plastično steklenico in le-to dobro zaprete. Trda maščoba se mora najprej strditi, nato pa jo zavijte v papir.

Ostanke olja ali maščob odstranite v smetnjak oz. v skladu z ustreznimi državnimi predpisi.

11. Tehnični podatki

Nazivna napetost:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Moč:	2100 W

12. Različni nasveti

Nasvet 1: Preprečitev nastanka prevelike količine akrilamida

Akrilamid je kemična snov, ki nastane vedno, ko se živilo, ki vsebuje škrob ali določene sestavine iz beljaka, pripravlja pri temperaturah nad 100 °C.

- Po možnosti se odpovejte pripravi s premočnim porjavenjem, visokim temperaturam pri pečenju ali cvrenju v fritezi oz. močnemu zapečenju.
- Priporočamo, da ne zaužijete zažganih živil.
- Pri cvrenju v fritezi se izogibajte temperaturam nad 170 °C.
- Pazite, da je živilo, ki ga pripravljate, bolj „zlatorumene" kot rjave ali temne barve. Do porjavenja lahko pri določenih pogojih pride izredno hitro. Stopnjo porjavenja živila lahko nadzirate skozi okence.

Nasvet 2: Postopek za uspešno cvrenje globoko zamrznjenih živil

Previdnost!

- Pred cvrenjem v fritezi pustite, da se globoko zamrznjeno živilo odtaja pri sobni temperaturi. Pred vstavljanjem živila v fritezo odstranite čim več ledu in vode. Živilo vstavite v fritezo čim bolj počasi in previdno, ker globoko zamrznjeno živilo povzroči nenadno in močno penjenje vročega olja ali maščobe.
- Globoko zamrznjeno živilo (-16 do -18 °C) močno ohladi olje oz. maščobo, pečenje je zato počasnejše, živilo pa se lahko navzame preveč olja oz. maščobe. Temu se lahko izognete na naslednji način:

1. V fritezi ne cvrite velikih količin.
2. Pred cvrenjem v fritezi segrevajte olje najmanj 15 minut.
3. Temperaturni regulator **9** nastavite na temperaturo, ki je navedena na embalaži živila za cvrenje.

Nasvet 3: Postopek za odpravo neželenega priokusa

Veliko živil, kot so npr. ribe, pri cvrenju v fritezi izloča tekočino. Tekočina se zbira v olju oz. maščobi za cvrenje in tako vpliva na vonj in okus živila.

Za ponovno pridobitev olja ali maščobe nevtralnega okusa upoštevajte:

1. Olje ali maščobo segrejte na 160° C.
2. V fritezo iz nerjavnega jekla vstavite dve tanki rezini kruha ali vejico peteršilja.
3. Počakajte, da se olje oz. maščoba ne peni več.
4. S penovko odstranite kruh ali peteršilj. Olje oz. maščoba je spet nevtralnega okusa.

13. Garancija

Garancija za vašo napravo znaša 3 leta od datuma nakupa. Naprava je bila izdelana v skladu s strogimi smernicami o kvaliteti in pred dobavo preizkušena. V primeru napačne priključitve, uporabe delov drugih izdelovalcev, normalne obrabe, uporabe sile, samostojih poskusov popravljanja ali nestrokovne uporabe, pravica do garancije odpade.

Za izvajanje garancije in v primeru tehničnih vprašanj, pokličite našo brezplačno telefonsko številko za stranke:

00800 / 4212 4212
(ponedeljek – petek od 9.00 – 17.00 ure)
Stroški pogovora so različni in so odvisni od ponudnika in tarife.

Obsah

1. Důležité informace před prvním použitím

Každá osoba, která tento přístroj instaluje, obsluhuje, čistí nebo likviduje, se musí seznámit s celým obsahem tohoto návodu k obsluze a porozumět mu.

Návod k obsluze proto pečlivě uschovejte, abyste jej mohli kdykoli použít.

Jestliže někdy přístroj prodáte nebo darujete, předejte s ním i tento návod k obsluze, aby i další uživatel mohl přístroj bezpečně provozovat.

2. Označení dílů (viz odklopná stránka)

1 Obslužný panel/topný článek
2 Úchyty
3 Těleso fritézy
4 Resetovací tlačítko
5 Topný článek
6 Přihrádka na kabel
7 Háček k zavěšení fritovacího koše
8 Vyjímatelná fritovací nádoba s uchy
9 Regulátor teploty
10 Vypínač a provozní kontrolka
11 Kontrolka ohřevu
12 Víko
13 Okénko
14 Víko filtru
15 Permanentní filtr
16 Rukojeť s odjišťovacím tlačítkem
17 Fritovací koš
18 Značka »MAX FOOD LEVEL«
19 Rukojeť

3. Popis přístroje

3.1 Účel použití

Fritéza z ušlechtilé oceli SilverCrest H-3246 je konstruována výhradně pro přípravu potravin, jako jsou hranolky, zelenina, kuřecí křidélka a podobně. Pro jiné účely použití není vhodná!

Fritézu z ušlechtilé oceli používejte výhradně ve své domácnosti, nikdy ji nepoužívejte venku.

Přístroj je určen pro použití soukromých osob, nikoli pro živnostenské účely.

3.2 Rozsah dodávky

- 1 těleso fritézy z ušlechtilé oceli
- 1 vyjímatelná fritovací nádoba s uchy
- 1 topný článek
- 1 fritovací koš
- 1 víko s okénkem
- 1 návod k obsluze

3.3 Popis funkce

V tělese fritézy z ušlechtilé oceli je umístěn elektrický topný článek, který rozpouští fritovací tuk a udržuje jej na požadované teplotě.

Pomocí regulátoru teploty lze nastavit požadovanou teplotu fritování.

3.4 Označení na přístroji



Uvedený symbol varuje před dotykem s horkými plochami.

4. Bezpečnostní pokyny

Přístroj je konstruován a vyroben v souladu se současnou úrovní techniky. Přitom byly respektovány všechny příslušné evropské bezpečnostní směrnice. Přesto mohou být přístroje tohoto typu zdrojem nebezpečí.

Vaše bezpečnost by vám měla stát za 5 minut vašeho času! Déle přečtení našich bezpečnostních pokynů netrvá. Většinu pokynů již pravděpodobně znáte, přesto si je však prosím pročtěte, protože některý z pokynů pro vás může být dosud neznámý a ochránit vás před vznikem škody.

4.1 Vysvětlení pojmů

V návodu k obsluze naleznete tyto signální pojmy:



Výstraha!
Vysoké riziko: Neuposlechnutí výstrahy může mít za následek škody na zdraví a ohrožení života.

Pozor!
Střední riziko: Neuposlechnutí této výstrahy může mít za následek věcné škody.

Upozornění
Nízké riziko: Skutečnosti, na které je při zacházení s přístrojem třeba brát zřetel.

4.2 Všeobecné informace

- Před použitím si prosím pečlivě přečtěte návod k obsluze. Je součástí tohoto přístroje a musí být kdykoli k dispozici.
- Přístroj používejte jen pro popsaný účel použití (glejte poglavje »3.1 Účel použití« na strani 47).
- Zkontrolujte, zda údaje o napětí na typovém štítku přístroje odpovídají napětí sítě, které je vám k dispozici, protože nesprávné napětí sítě by mohlo přístroj poškodit.
- Přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, osoby s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, vyjma případů, kdy jsou pod dozorem osoby pověřené starostí o jejich bezpečnost nebo byly-li touto osobou poučeny, jak se přístroj používá. Na děti je třeba dohlédnout, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Pamatujte, že jakýkoli nárok na plnění ze záruky a odpovědnost odpadá, jestliže se používají díly příslušenství, které nejsou doporučeny v tomto návodu k obsluze, nebo nebyly použity výhradně originální náhradní díly při opravách. Totéž platí pro opravy, které byly provedeny nekvalifikovanými osobami. Adresa servisu je uvedena v bodě »13. Záruka« na strani 56.
- Při případných poruchách funkce v záruční době smí být oprava provedena pouze naším servisním střediskem. V opačném případě zanikají veškeré nároky na záruční plnění.
- Přístroj nikdy nenechávejte běžet bez dohledu.
- Dbejte na to, aby byl přívodní kabel veden tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout, zaplést se do něj nebo na něj šlápnout.
- Přístroj se smí instalovat jen na pevný, rovný, suchý a nehořlavý podklad, aby nemohlo dojít k jeho převrhnutí nebo posunutí.

4.3 Ochrana před zasažením elektrickým proudem



Výstraha! Následující bezpečnostní pokyny by Vás měly uchránit před zasažením elektrickým proudem.

- Přístroj zapojujte jen do řádně instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
- Pokud by přístroj spadl na zem, byl vystaven prudkému nárazu nebo by spadl do vody, nesmí být dále používán. V takovém případě se obraťte na naše servisní středisko. Adresa servisu je uvedena v bodě »13. Záruka« na strani 56.
- Pokud je přístroj poškozen, nesmí se používat. V tom případě nechejte přístroj opravit kvalifikovanou osobou. Adresa servisu je uvedena v bodě »13. Záruka« na strani 56.
- Je-li poškozen přívodní kabel přístroje, je nutno jej nechat vyměnit u výrobce nebo podobně kvalifikovanou osobou – poškozený kabel je nebezpečný!

- Obslužný panel/topný článek **1** nikdy neponořujte do vody a nečistěte tyto díly ani pod tekoucí vodou.
- Na přístroj, přívodní kabel nebo síťovou vidlici nikdy nesahejte vlhkýma rukama.
- Přívodní kabel vytahujte ze zásuvky vždy za vidlici. Nikdy přitom netahejte za kabel.
- Dbejte na to, aby nedošlo k zalomení ani k přimáčknutí přívodního kabelu.
- Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedostal do blízkosti horkých ploch (např. plotýnky).
- Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte, vytáhněte vidlici ze zásuvky. Jen potom není přístroj pod proudem.
- Neměli byste používat prodlužovací kabely. Jejich použití je dovoleno pouze za přesně stanovených podmínek:
  - Prodlužovací kabel musí být vhodný pro velikost proudu přístroje.
  - Prodlužovací kabel nesmí být položen „letmo“: musí být veden tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout a aby nebyl v dosahu dětí.
  - Prodlužovací kabel nesmí být v žádném případě poškozen.
- Do síťové zásuvky nesmí být zapojeno více přístrojů než tento, v opačném případě by mohlo dojít k přetížení okruhu (je zakázáno používat rozdvojky nebo jiné vícenásobné zásuvky!).
- Přístroj nesmí být používán s připojením k externím spínacím hodinám nebo k samostatnému systému dálkového řízení, například k zásuvce s rádiovým ovládáním.

4.4 Ochrana před nebezpečím požáru



Výstraha! Přístroj pracuje s vysokými teplotami, a proto dodržujte následující bezpečnostní pokyny, aby nemohlo dojít k požáru.

- Během provozu se v bezprostřední blízkosti přístroje nesmí nacházet žádné hořlavé předměty (např. závěsy, papír atd.).
- Přístroj musí být od ostatních předmětů vzdálen nejméně 50 cm, aby se nemohly vznítit.
- Fritézu z ušlechtilé oceli zapínejte jen tehdy, když je v ní olej nebo tekutý tuk, a v žádném případě nepřekračujte maximální množství potravin, jež mají být najednou fritovány, uvedená v tomto návodu.
- Hladina oleje nebo tuku ve fritéze z ušlechtilé oceli se musí vždy nacházet mezi oběma ryskami na vnitřní straně fritovací nádoby **8** (dolní ryska = minimum, horní ryska = maximum).
- Dbejte na to, aby ve fritéze byl vždy dostatek tuku nebo oleje.
- Přístroj nesmí nikdy stát pod stěnovou zásuvkou, protože by vzniklé teplo mohlo způsobit škody na elektrické instalaci.
- Přístroj nikdy nenechávejte běžet bez dohledu. Závady se projevují skoro vždy intenzivním zápachem. V tom případě ihned vytáhněte síťovou vidlici a nechejte přístroj zkontrolovat. Adresa servisu je uvedena v bodě »13. Záruka« na strani 56.

4.5 Pro bezpečnost vašeho dítěte



Výstraha! Děti často neumějí správně odhadnout možná nebezpečí a mohou si následkem toho způsobit úraz. Řiďte se proto těmito pokyny:

- Výrobek se smí používat pouze za dohledu dospělých.
- Dbejte důsledně na to, aby byl přístroj vždy umístěn mimo dosah dětí.
- Dbejte na to, aby děti nikdy nemohly taháním za kabel přístroj shodit nebo jej převrhnout.
- Dávejte pozor, aby obalová fólie nezavinila smrt dítěte. Obalové fólie nejsou určeny ke hraní.

4.6 Ochrana před opařením a popálením



Výstraha! Přístroj pracuje s vysokými teplotami, a proto dodržujte následující bezpečnostní pokyny, abyste se nepopálili nebo neopařili.

- Než do fritézy z ušlechtilé oceli nalijete olej nebo tekutý tuk, musí být všechny její části naprosto suché. Jinak by mohl rozehřátý tuk nebezpečně vystřikovat.
- Použijte nejlépe fritovací olej nebo tekutý fritovací tuk.
- Pokud použijete tuhý fritovací tuk, je třeba zabránit prskání tuku a přehřátí kostek tuku tím, že je nejprve rozpustíte na normální pánvi. Poté opatrně nalijte rozpuštěný tuk do fritézy z ušlechtilé oceli, a teprve potom fritézu zapněte.
- Používat se smí jen oleje nebo tuky, které nepění a jsou vhodné k fritování. Tyto informace zjistíte na obalu nebo na etiketě.
- Během fritování vzniká horká pára. Udržujte si od ní dostatečný odstup.
- Pokud by tuk byl příliš studený, může při opětovném rozpouštění prskat! Tomu lze předejít tak, že do ztuhlého tuku uděláte vidličkou několik otvorů. Nepoškoďte přitom topný článek **5**.
- Jestliže chcete přístroj přemístit, vypněte jej, vytáhněte síťovou vidlici a vyčkejte, než přístroj vychladne. Jinak byste se mohli popálit o horký povrch.

5. Před prvním použitím

1. Jednotlivé díly fritézy z ušlechtilé oceli důkladně vyčistěte.
2. Jednotlivé díly poté pečlivě osušte (viz »9. Čištění« na strani 53).

6. Před fritováním

1. Fritézu z ušlechtilé oceli postavte na rovnou a stabilní plochu.
2. Vytáhněte přívodní kabel z přihrádky na kabel **6**.

Pozor! Zajistěte, aby se přívodní kabel nedotýkal horkých částí fritézy z ušlechtilé oceli a nedošlo tak k jeho poškození.

3. Stiskněte odjišťovací tlačítko na rukojeti **16** a mírným tahem dozadu sundejte víko **12**.
4. Vyjměte fritovací koš **17**.
5. Vyklopte ven rukojeť **19**.
6. Upevněte rukojeť **19** k drátěnému pletivu fritovacího koše **17**.

6.1 Plnění fritézy olejem nebo tukem

Použijte tekutý fritovací olej nebo tuhý fritovací tuk.

Tuhý fritovací tuk nejprve rozpusťte na pánvi nebo v hrnci, než jej dáte do fritézy.

Upozornění: Nikdy nemíchejte dohromady různé druhy tuků nebo olejů!

1. Suchou a prázdnou fritézu z ušlechtilé oceli naplňte olejem nebo rozpuštěným tukem po horní rysku fritovací nádoby **8**.

   Upozornění: Chcete-li fritovat jen velmi malé množství potravin, postačí použít i menší množství oleje nebo tuku. Fritovaný pokrm však musí být vždy zcela ponořen.
2. Zasuňte síťovou vidlici do zásuvky.

6.2 Rozpouštění tuku ponechaného ve fritéze

Jestliže je ve fritéze ztuhlý tuk z minulého fritování, musíte jej rozpustit ve fritéze. Přitom musíte postupovat velmi opatrně, aby rozpouštějící se tuk nezačal prskat nebo aby se nepřehřála fritéza.

1. Zasuňte síťovou vidlici do zásuvky.

Pozor! Dávejte pozor, abyste vidličkou nepoškodili topný článek **5**.

2. Do ztuhlého tuku udělejte vidličkou několik otvorů, aby z něj mohla lépe unikat vznikající pára.
3. Stiskněte odjišťovací tlačítko na rukojeti **16** víka a víko **12** položte na fritovací nádobu **8**.
4. Vypínačem **10** zapněte fritézu z ušlechtilé oceli. Rozsvítí se červená provozní kontrolka.
5. Nastavte regulátor teploty **9** na 60 °C.
6. Nechejte rozpustit tuk.
7. Vyčkejte, až se rozsvítí kontrolka ohřevu **11** nebo až se tuk úplně rozpustí.

7. Fritování

1. Vypínačem **10** zapněte fritézu z ušlechtilé oceli.
2. Položte víko **12** na fritovací nádobu **8**.
3. Nastavte regulátor teploty **9** na požadovanou teplotu fritování.

   Na obalu fritované potraviny si najděte údaj o správné teplotě fritování.

   Kontrolka ohřevu **11** zhasne. Olej nebo tuk se nyní zahřívá na požadovanou teplotu. Jakmile olej nebo tuk dosáhne požadovanou teplotu, kontrolka ohřevu **11** se rozsvítí zeleným světlem. Udržování požadované teploty oleje nebo tuku samočinně zajišťuje termostat zapínáním a vypínáním topného článku. To je indikováno pravidelným rozsvěcením a zhasínáním kontrolky ohřevu **11**. Před zapnutím zakryjte fritovací nádobu **8** víkem **12**.

Upozornění: Olej doporučujeme rozehřívat nejméně 10 až 15 minut, než začnete s fritováním. Před zapnutím zakryjte fritovací nádobu **8** víkem **12**.

Upozornění: Fritovací koš **17** můžete při rozehřívání oleje nechat ve fritéze.



Výstraha! Při fritování zmrazených potravin postupujte vždy podle pokynů v tipu 2 (glejte poglavje »12. Tipy pro úspěšné fritování« na strani 55), zamezíte tak prskání tuku.

Pozor! Fritovací koš **17** nesmí být příliš naplněn. Řiďte se bezpodmínečně údaji výrobce fritovaného pokrmu o optimálním množství. Fritovaný pokrm musí být úplně ponořen v oleji popř. tuku.

Ve fritovacím koši 17 je značka »MAX FOOD LEVEL« **18**, která udává, do jaké maximální výšky smí být koš zaplněn fritovanými potravinami.

4. Vyjměte fritovací koš **17** z fritézy z ušlechtilé oceli a vložte do něj pokrm, který chcete fritovat.
5. Fritovací koš **17** vložte opatrně zpátky do fritézy z ušlechtilé oceli.
6. Stiskněte odjišťovací tlačítko na rukojeti **16** víka **12** a víko položte na fritovací nádobu **8**.

   Okénkem **13** ve víku **12** můžete sledovat průběh fritování.

7. Během fritování občas vyjměte fritovací koš **17** z oleje nebo tuku a obsah trhavými pohyby koše sem a tam opatrně protřepejte.

7.1 Ochrana proti přehřátí

Při přehřátí se fritéza z ušlechtilé oceli automaticky vypne, např. tehdy, když v ní není olej nebo tuk nebo když je ho nedostatek. To se může stát i v případě, že je ve fritéze ztuhlý tuk, který se příliš rychle rozpustil.

Vypne-li tepelná pojistka přístroj, postupujte podle těchto pokynů:

1. Nechejte olej nebo tuk vychladnout.
2. Stiskněte resetovací tlačítko **4** na zadní straně obslužného panelu. Fritéza z ušlechtilé oceli je nyní opět provozuschopná.

8. Po fritování

1. Stiskněte odjišťovací tlačítko na rukojeti **16** a mírným tahem dozadu sundejte víko **12**.
2. Vyjměte fritovací koš **17** opatrně z fritovací nádoby **8** a nad fritézou z něj vytřeste přebytečný olej nebo tuk.
3. Fritovací koš **17** zavěste do fritovací nádoby **8** a nechejte fritovaný pokrm okapat. K tomuto účelu je fritovací nádoba **8** opatřena háčkem **7**.
4. Fritovaný pokrm přesypte do mísy, cedníku apod.
5. Nastavte regulátor teploty **9** na nejnižší stupeň (otočte jím proti směru hodinových ručiček do koncové polohy).
6. Vypínačem **10** vypněte fritézu z ušlechtilé oceli.
7. Po každém použití vytáhněte vidlici ze zásuvky.
8. Při vyprazdňování fritézy vyjměte nejprve fritovací koš **17** a obslužný panel/topný článek **1**.
9. Fritovací nádobu **8** uchopte za ucha **2** a vyjměte ji z tělesa fritézy **3**.



Výstraha! Před přeléváním nechejte horký olej nebo tuk vždy dostatečně vychladnout, abyste se neopařili!

10. Vylijte olej nebo tuk z fritovací nádoby (glejte poglavje »9. Čištění« na strani 53).

8.1 Opětovné použití oleje nebo tuku

Fritovací olej a fritovací tuk stárnou, a vytvářejí přitom látky, které jsou nezdravé. Řiďte se proto těmito pokyny:

- Olej nebo ještě tekutý tuk přelijte přes filtr (např. utěrku), abyste jej zbavili zbytků potravin.
- Olej uchovávejte nejlépe v lahvi na olej v chladničce.
- Tuk můžete přelít zpět do vyčištěné fritézy, nechat ztuhnout a uchovávat spolu s fritézou při pokojové teplotě.

9. Čištění

9.1 Čištění přístroje

Abyste měli dlouho radost ze svého přístroje, je třeba jej pravidelně čistit.



Výstraha! K vyloučení nebezpečí zasažení elektrickým proudem:

- Před každým čištěním vytáhněte síťovou vidlici.
- Obslužný panel/topný článek **1** se v žádném případě nesmí čistit pod tekoucí vodou. Čistěte je pouze vlhkým hadříkem.

1. Sejměte víko **12** a vyjměte fritovací koš **17** a obslužný panel/topný článek **1**.
2. Obslužný panel/topný článek **1** uložte na bezpečné a suché místo.

3. Vyjměte fritovací nádobu s uchy **8** a zlikvidujte olej nebo tuk.
4. Víko **12**, fritovací koš **17**, fritovací nádobu **8** a těleso fritézy **3** umyjte v horké vodě s trochou jemného prostředku na mytí nádobí.
5. Potom je opláchněte čistou vodou a pečlivě utřete. Při čištění nikdy nepoužívejte leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky/materiály jako emulze na drhnutí nebo ocelovou vlnu.
6. Víko **12**, fritovací nádobu **8** a těleso fritézy **3** lze mýt v myčce na nádobí.

   Upozornění: Permanentní filtr **15** není odolný mytí v myčce.
7. Do tělesa fritézy z ušlechtilé oceli vložte nejprve fritovací nádobu s uchy **8**, následně obslužný panel/topný článek **1** a nakonec fritovací koš **17**.
8. Rukojeť **19** sklopte dovnitř fritovacího koše **17**.
9. Smotejte přívodní kabel a vložte jej do přihrádky na kabel **6**.

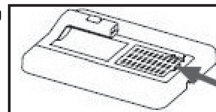
Upozornění: Fritézu z ušlechtilé oceli můžete snadno přenášet za úchyty upevněné na bocích tělesa fritézy.

10. Fritézu z ušlechtilé oceli uchovávejte vždy na bezprašném místě zakrytou víkem **12**.

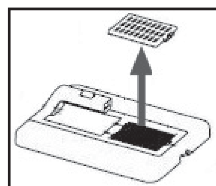
9.2 Čištění filtru

Ve víku **12** se nachází permanentní filtr **15**, který by se měl vyčistit po každém použití fritézy.

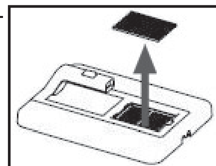
1. Otevřete víko filtru **14**.



2. Vyjměte víko filtru **14**.

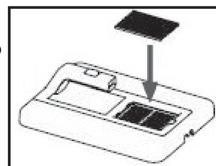


3. Vyjměte permanentní filtr **15**.

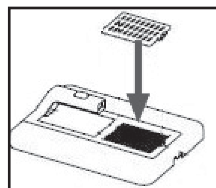


4. Permanentní filtr **15** opatrně umyjte ve dřezu s použitím malého množství saponátu.

   Upozornění: Permanentní filtr **15** není odolný mytí v myčce.
5. Vsaďte permanentní filtr **15** zpět na místo.



6. Vsaďte víko filtru **14** zpět na místo.



10. Likvidace

10.1 Přístroj



Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že je přístroj v Evropské unii nutno odevzdat ve sběrně zvláštního odpadu.

To platí pro výrobek a pro všechny díly příslušenství označené tímto symbolem. Takto označené výrobky se nesmějí odhazovat do domovního odpadu, ale je třeba je odevzdat k recyklaci ve sběrně elektrických a elektronických přístrojů. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a zatížení životního prostřední.

10.2 Obal

Při likvidaci obalu respektujte příslušné předpisy o ochraně životního prostředí své země. V Německu odevzdejte obal ve sběrně duálního systému (značka Grüner Punkt).

10.3 Olej

Při likvidaci nalijete použitý olej nebo tuk zpět do původní plastové láhve, kterou pečlivě uzavřete. Tuhý tuk nechte nejprve ztuhnout a poté jej zabalte do papíru.

Zbytky oleje nebo tuku vyhoďte do popelnice nebo je zlikvidujte podle příslušných národních předpisů.

11. Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Příkon:	2100 W

12. Tipy pro úspěšné fritování

Tip 1: Jak zamezit nadmûrné tvorbû akrylamidu

Akrylamid je chemická látka, která vzniká při tepelné úpravě potravin obsahujících škrob nebo určité bílkovinné složky při teplotách nad 100 °C.

- Měli byste se pokud možno vyvarovat přílišného zhnědnutí pokrmů, vysokých teplot při pečení a fritování a nadměrného osmahnutí.
- Spálené potraviny byste neměli jíst vůbec.
- Při fritování byste neměli překračovat teplotu 170 °C.
- Dbejte na to, aby barva fritovaných pokrmů byla spíše zlatožlutá než hnědá nebo tmavá. Ke zhnědnutí může za určitých okolností dojít velmi rychle. Využívejte okénko a kontrolujte stupeň zhnědnutí fritovaných pokrmů.

Tip 2: Jak s úspûchem fritovat zmrazené pokrmy

Pozor!

- Je-li to možné, nechejte zmrazené potraviny před fritováním rozmrazit při pokojové teplotě. Než pokrm vložíte do fritézy, odstraňte z něj co nejvíce ledu a vody. Pokrm vkládejte do fritézy velmi pomalu a opatrně, jelikož zmrazené potraviny mohou způsobit, že horký olej nebo tuk začne náhle a prudce prskat.
- Zmrazený pokrm (-16 až -18° C) olej nebo tuk značně ochladí, proto se smaží pomaleji a přijímá většinou příliš mnoho oleje nebo tuku. Tomu můžete zabránit, budete-li dodržovat tyto rady:

1. Nefritujte najednou příliš velké množství.
2. Před fritováním zahřívejte olej nejméně 15 minut.
3. Regulátor teploty **9** nastavte na teplotu uvedenou na obalu pokrmu, který chcete fritovat.

Tip 3: Jak se zbavit neÏádoucích pachutí

Některé potraviny, jako například ryby, pouštějí při fritování šťávu. Ta zůstává ve fritovacím oleji nebo tuku a nepříznivě ovlivňuje vůni a chuť dalších fritovaných pokrmů.

Chcete-li mít opět chuťově neutrální olej, postupujte takto:

1. Olej nebo tuk zahřejte na 160° C.
2. Do fritézy z ušlechtilé oceli vložte dva tenké krajíčky chleba nebo několik snítek petržele.
3. Vyčkejte, až olej nebo tuk přestane bublat.
4. Chleba či petržel vylovte děrovanou naběračkou. Olej nebo tuk je nyní opět chuťově neutrální.

13. Záruka

Výrobce na Váš přístroj poskytuje 3letou záruku od data prodeje. Přístroj byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním řádně přezkoušen. Vyskytnou-li se na přístroji přesto závady, zavolejte nejdříve na servisní středisko. Náš odborný servisní personál Vám pomůže a dohodne s Vámi další postup. Záruka se nevztahuje na chybné připojení, použití náhradních dílů jiných výrobců, obvyklé opotřebení, použití síly, vlastní pokusy o opravu a na neodborné zacházení.

Se záručními reklamacemi a technickými dotazy prosím volejte horkou servisní linku:

800 / 142 493
(Pondělí - pátek od 9 do 17 hodin)

Obsah

1. Dôležité informácie pred prvým použitím

Každá osoba, ktorá tento prístroj inštaluje, obsluhuje, čistí alebo likviduje, sa musí zoznámiť s celým obsahom tohto návodu na obsluhu a porozumieť mu.

Návod na obsluhu preto starostlivo uschovajte, aby ste ho mohli kedykoľvek použiť.

Ak raz prístroj predáte alebo darujete, predajte s ním i tento návod na obsluhu, aby i ďalší užívateľ mohol prístroj bezpečne prevádzkovať.

2. Označenie dielov (viď. odklopná stránka)

1 Obslužný panel/vykurovací článok
2 Úchyty
3 Teleso fritézy
4 Resetovacie tlačidlo
5 Vykurovací článok
6 Priehradka na kábel
7 Háčik na zavesenie koša na vyprážanie
8 Vyberateľná vyprážacia nádoba s uškami
9 Regulátor teploty
10 Vypínač a prevádzková kontrolka
11 Kontrolka ohrevu
12 Veko
13 Okienko
14 Vrchnák na filter
15 Permanentný filter
16 Rukoväť s odisťovacím tlačidlom
17 Kôš na vyprážanie
18 Označenie »MAX FOOD LEVEL«
19 Rukoväť

3. Popis prístroja

3.1 Účel použitia

Fritéza z ušľachtilej ocele SilverCrest H-3246 je konštruovaná výhradne pre prípravu potravín, ako sú hranolky, zelenina, kuracie krídelká a podobne. Pre iné účely použitia nie je vhodná!

Fritézu z ušľachtilej ocele používajte výhradne vo svojej domácnosti, nikdy ju nepoužívajte vonku.

Prístroj je určený pre použitie súkromnými osobami, nie pre živnostenské účely.

3.2 Rozsah dodávky

- 1 teleso fritézy z ušľachtilej ocele
- 1 vyberateľná vyprážacia nádoba s uškami
- 1 vyhrievací článok
- 1 kôš na vyprážanie
- 1 veko s okienkom
- 1 návod na obsluhu

3.3 Popis funkcie

V telese fritézy z ušľachtilej ocele je umiestnený vyhrievací článok, ktorý rozpúšťa tuk na vyprážanie a udržuje ho na požadovanej teplote.

Pomocou regulátora teploty je možno nastaviť požadovanú teplotu vyprážania.

3.4 Označenie na prístroji



Uvedený symbol varuje pred dotykom s horúcimi plochami.

4. Bezpečnostné pokyny

Prístroj je konštruovaný a vyrobený v súlade so súčasnou úrovňou techniky. Pritom boli rešpektované všetky príslušné európske smernice. I napriek tomu môže byť prístroj tohto typu zdrojom nebezpečenstva.

Vaša bezpečnosť by Vám mala stáť za 5 minút Vášho času! Dlhšie prečítanie našich bezpečnostných pokynov netrvá. Väčšinu pokynov pravdepodobne poznáte, ale i tak si ich prosím prečítajte, pretože niektoré z pokynov môžu byť doteraz neznáme a ochránia Vás pred vznikom škody.

4.1 Vysvetlenie pojmov

V návode na obsluhu nájdete tieto signálne pojmy:



Výstraha!
Vysoké riziko: Neuposlúchnutie výstrahy môže mať za následok škody na zdraví a ohrozenie života.

Pozor!
Stredné riziko: Neuposlúchnutie tejto výstrahy môže mať za následok vecné škody.

Upozornenie
Nízke riziko: Skutočnosti, na ktoré je treba pri zaobchádzaní s prístrojom dávať pozor.

4.2 Všeobecné informácie

- Pred použitím si prosím starostlivo prečítajte návod na obsluhu. Je súčasťou tohto prístroja a musí byť kedykoľvek k dispozícii.
- Prístroj používajte iba pre popísaný účel použitia (glejte poglavje »3.1 Účel použitia« na strani 58).
- Skontrolujte, či údaje o napätí na typovom štítku prístroja zodpovedajú napätiu siete, ktorá je Vám k dispozícii, pretože nesprávne napätie siete by mohlo prístroj poškodiť.
- Prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/ alebo znalosťami, s výnimkou prípadov, ak sú pod dozorom osoby poverenej starostlivosťou o ich bezpečnosť alebo ak boli touto osobou poučené, ako sa prístroj používa. Na deti je treba dohliadnuť, aby bolo zaistené, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Pamätajte, že akýkoľvek nárok na plnenie zo záruky a garancie odpadá, ak sa používajú diely príslušenstva, ktoré nie sú doporučené v tomto návode na obsluhu alebo neboli použité výhradne originálne náhradné diely pri opravách. To isté platí pre opravy, ktoré boli prevedené nekvalifikovanými osobami. Adresa servisu je uvedená v bode»13. Záruka« na strani 68.
- Pri prípadných poruchách funkcie v záručnej dobe smie byť oprava prevedená iba našim servisným strediskom. V opačnom prípade zanikajú všetky nároky na záručné plnenie.
- Prístroj nikdy nenechávajte bežať bez dohľadu.
- Dbajte na to, aby bol prívodný kábel vedený tak, aby oň nemohol nikto zakopnúť, zapliesť sa do neho alebo naňšliapnuť.
- Prístroj sa smie inštalovať len na pevný, rovný, suchý a nehorľavý podklad, aby nemohlo dôjsť k jeho prevrhnutiu alebo posunutiu.

4.3 Ochrana pred zasiahnutím elektrickým prúdom



Výstraha! Nasledujúce bezpečnostné pokyny by Vás mali uchrániť pred zasiahnutím elektrickým prúdom.

- Prístroj zapájajte len do riadne inštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.
- Ak by prístroj spadol na zem, bol vystavený nárazu alebo spadol do vody, nesmie byť ďalej používaný. V takom prípade sa obráťte na naše servisné stredisko. Adresa servisu je uvedená v bode»13. Záruka« na strani 68.
- Ak je prístroj poškodený, nesmie sa prístroj v žiadnom prípade používať. V tomto prípade nechajte prístroj opraviť kvalifikovanou osobou. Adresa servisu je uvedená v bode»13. Záruka« na strani 68.
- Ak bude sieťový prívod tohto prístroja poškodený, musí byť nahradený

výrobcom alebo rovnako kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniu.

- Obslužný panel/vyhrievací článok **1** nikdy neponárajte do vody a nečistite tieto diely ani pod tečúcou vodou.
- Na prístroj, prívodný kábel alebo sieťovú vidlicu nikdy nesiahajte vlhkými rukami.
- Prívodný kábel vytiahnite zo zásuvky vždy za vidlicu. Nikdy pritom neťahajte za kábel.
- Dbajte na to, aby nedošlo k zalomeniu ani k pomliaždeniu prívodného kábla.
- Dbajte na to, aby sa prívodný kábel nedostal do blízkosti horúcich plôch (napr. varná doska).
- Pokiaľ prístroj dlhšiu dobu nepoužívate, vytiahnite vidlicu zo zásuvky. Iba vtedy nie je prístroj pod prúdom.
- Nemali by ste používať predlžovacie káble. Ich použitie je dovolené iba za presne stanovených podmienok:
  - Predlžovací kábel musí byť vhodný pre intenzitu prúdu prístroja.
  - Predlžovací kábel nesmie byť položený „letmo“: musí byť vedený tak, aby oň nikto nemohol zakopnúť a aby nebol v dosahu detí.
  - Predlžovací kábel nesmie byť v žiadnom prípade poškodený.
- Do sieťovej zásuvky nesmie byť zapojených viac prístrojov než tento, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k preťaženiu okruhu (je zakázané používať viacnásobné zásuvky!).
- Prístroj nesmie byť používaný s pripojením k externým spínacím hodinám alebo k samostatnému systému diaľkového zariadenia, napríklad k zásuvke s rádiovým ovládaním.

4.4 Ochrana pred nebezpečenstvom požiaru



Výstraha! Prístroj pracuje s vysokými teplotami, a preto dodržujte nasledujúce bezpečnostné pokyny, aby nemohlo dôjsť k požiaru.

- Behom prevádzky sa v bezprostrednej blízkosti prístroja nesmú nachádzať žiadne horľavé predmety (napr. závesy, papier, atď.).
- Prístroj musí byť od ostatných predmetov vzdialený najmenej 50 cm, aby sa tieto nemohli vznietiť.
- Fritézu z ušľachtilej ocele zapínajte iba vtedy, keď je v nej olej alebo tekutý tuk, a v žiadnom prípade neprekračujte maximálne množstvo potravín uvedené v tomto návode, ktoré majú byť naraz vyprážané.
- Hladina oleja alebo tuku vo fritéze z ušľachtilej ocele sa musí vždy nachádzať medzi oboma ryskami na vnútornej strane fritovacej nádobe **8** (dolná ryska = minimum, horná ryska = maximum).
- Dbajte na to, aby vo fritéze bol vždy dostatok tuku alebo oleja.
- Prístroj nesmie nikdy stáť pod stennou zásuvkou, pretože by vzniknuté teplo mohlo spôsobiť škody na elektrickej inštalácii.
- Prístroj nikdy nenechávajte bežať bez dohľadu. Škody sa prejavujú skoro vždy intenzívnym zápachom. V tom prípade ihneď vytiahnite sieťovú vidlicu

a nechajte prístroj skontrolovať. Adresa servisu je uvedená v bode»13. Záruka« na strani 68.

4.5 Pre bezpečnosť Vášho dieťaťa



Výstraha! Deti často nevedia správne odhadnúť možné nebezpečenstvo a môžu si následkom toho spôsobiť úraz. Riaďte sa preto týmito pokynmi:

- Výrobok sa smie používať iba za dohľadu dospelých.
- Dbajte dôsledne na to, aby bol prístroj vždy umiestnený mimo dosah detí.
- Dbajte na to, aby deti nemohli ťahaním za kábel prístroj zhodiť alebo prevrhnúť.
- Dávajte pozor, aby obalová fólie nezavinila smrť dieťaťa. Obalové fólie nie sú určené na hranie.

4.6 Ochrana pred oparením a popálením sa



Výstraha! Prístroj pracuje s vysokými teplotami, a preto dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny, aby ste sa nepopálili alebo neoparili.

- Predtým ako do fritézy z ušľachtilej ocele nalejete olej alebo tekutý tuk, musia byť všetky jej časti úplne suché. Inak by mohol rozohriaty tuk nebezpečne vystrekovať.
- Najlepšie je použiť olej na vyprážanie alebo tekutý tuk na vyprážanie.
- Pokiaľ použijete tuhý tuk na vyprážanie, je treba zabrániť prskaniu tuku a prehriatiu kociek tuku tak, že ich najprv rozpustíte na normálnej panvici. Potom opatrne nalejte tuk do fritézy z ušľachtilej ocele, a až potom fritézu zapnite.
- Používať sa smú iba oleje alebo tuky, ktoré nepenia a sú vhodné k vyprážaniu. Tieto informácie nájdete na obale alebo na etikete.
- V priebehu vyprážania vzniká horúca para. Udržujte si od nej dostatočný odstup.
- Pokiaľ by tuk bol príliš studený, môže pri opätovnom rozpustení prskať! Tomu možno predísť tak, že do stuhnutého tuku urobíte vidličkou niekoľko otvorov. Nepoškoďte pritom vykurovací článok **5**.
- Ak chcete prístroj premiestniť, vypnite ho, vytiahnite sieťovú vidlicu a počkajte, než prístroj vychladne. Inak by ste sa mohli popáliť na horúcom povrchu.

5. Pred prvým použitím

1. Jednotlivé diely fritézy z ušľachtilej ocele dôkladne vyčistite.
2. Jednotlivé diely potom starostlivo osušte (viď »9. Čistenie« na strani 65).

6. Pred vyprážaním

1. Fritézu z ušľachtilej ocele postavte na rovnú a stabilnú plochu.
2. Vytiahnite prívodný kábel z priehradky na kábel **6**.

Pozor! Zaistite, aby sa prívodný kábel nedotýkal horúcich častí fritézy z ušľachtilej ocele a nedošlo tak k jeho poškodeniu.

3. Stlačte odisťovacie tlačidlo na rukoväti **16** a miernym posunutím dozadu snímte veko **12**.
4. Vyjmite kôš na vyprážanie **17**.
5. Vyklopte rukoväť von **19**.
6. Upevnite rukoväť **19** k drôtenému pletivu koša na vyprážanie **17**.

6.1 Plnenie fritézy olejem alebo tukom

Použite tekutý olej na vyprážanie alebo tuhý tuk na vyprážanie.

Tuhý tuk na vyprážanie najprv rozpustite na panvici alebo v hrnci, predtým ako ho dáte do fritézy.

Upozornenie: Nikdy nemiešajte dokopy rôzne druhy tukov alebo olejov!

1. Suchú a prázdnu fritézu z ušľachtilej ocele naplňte olejom alebo rozpusteným tukom po hornú rysku fritovacej nádoby **8**.

   Pokyn: Ak chcete vyprážať iba veľmi malé množstvo surovín na vyprážanie, postačí aj o niečo menej oleja alebo tuku. Suroviny na vyprážanie musia byť vždy kompletne pokryté.
2. Zasuňte sieťovú vidlicu do zásuvky.

6.2 Rozpustenie tuku ponechaného vo fritéze

Ak je vo fritéze stuhnutý tuk z predchádzajúceho vyprážania, musíte ho rozpustiť vo fritéze. Pritom musíte postupovať veľmi opatrne, aby rozpúšťajúci sa tuk nezačal prskať alebo aby sa fritéza neprehriala.

1. Zasuňte sieťovú vidlicu do zásuvky.

Pozor! Dbajte na to, aby ste s vidličkou nepoškodili vyhrievací článok **5**.

2. Do stuhnutého tuku urobte niekoľko otvorov, aby z neho mohla lepšie unikať vznikajúca para.
3. Stlačte odisťovacie tlačidlo na rukoväti **16** veka a veko **12** položte na nádobu na vyprážanie **8**.
4. Vypínačom **10** zapnite fritézu z ušľachtilej ocele. Rozsvieti sa červená prevádzková kontrolka.
5. Nastavte regulátor teploty **9** na 60 °C.
6. Nechajte rozpustiť tuk.
7. Počkajte, až sa rozsvieti kontrolka ohrevu **11** alebo až sa tuk úplne rozpustí.

7. Vyprážanie

1. Vypínačom **10** zapnite fritézu z ušľachtilej ocele.
2. Položte veko **12** na nádobu na vyprážanie **8**.
3. Nastavte regulátor teploty **9** na požadovanú teplotu vyprážania.

   Na obale vyprážaných potravín nájdete údaj o správnej teplote vyprážania.

   Kontrolka ohrevu **11** zhasne. Olej alebo tuk sa teraz zahrieva na požadovanú teplotu. Hneď ako olej alebo tuk dosiahnu požadovanú teplotu, kontrolka ohrevu **11** sa rozsvieti zeleným svetlom. Udržovanie požadovanej teploty oleja alebo tuku samočinne zaisťuje termostat zapínaním a vypínaním vyhrievacieho článku. To je indikované pravidelným rozsvietením a zhasínaním kontrolky ohrevu **11**.

Upozornenie: Olej odporúčame rozohriať najmenej 10 až 15 minút predtým, ako začnete s vyprážaním. K tomu nasaďte veko **12** na nádobu na vyprážanie **8**.

Upozornenie: Kôš na vyprážanie **17** môžete pri rozohrievaní oleja nechať vo fritéze.



Výstraha! Pri vyprážaní zmrazených potravín postupujte vždy podľa pokynov v tipe 2 (glejte poglavje »12. Tipy pre úspešné vyprážanie« na strani 67), zamedzíte tak prskaniu tuku.

Pozor! Kôš na vyprážanie **17** nesmie byť príliš naplnený. Dbajte predovšetkým na údaje zhotoviteľa potravín na vyprážanie ohľadne optimálneho množstva. Potraviny na vyprážanie musia byť úplne pokryté olejom resp. tukom.

V koši na vyprážanie **17** nájdete označenie »MAX FOOD LEVEL« **18**, toto ukazuje, až do akej maximálnej výšky môže byť naplnená surovina na vyprážanie.

4. Vyberte kôš na vyprážanie **17** z fritézy z ušľachtilej ocele a vložte do neho pokrm, ktorý chcete vyprážať.
5. Kôš na vyprážanie **17** vložte opatrne späť do fritézy z ušľachtilej ocele.
6. Stlačte odisťovacie tlačidlo na rukoväti **16** veka **12** a veko položte na nádobu na vyprážanie **8**.

   Okienkom **13** vo veku **12** môžete sledovať priebeh vyprážania.
7. Behom vyprážania občas vyberte kôš na vyprážanie **17** z oleja alebo tuku a obsah opatrne pretrepte.
8. Behom vyprážania občas vyberte kôš na vyprážanie **17** z oleja alebo tuku a obsah opatrne pretrepte tak, že s košom na vyprážanie budete pohybovať trhavo sem a tam.

7.1 Ochrana proti prehriatiu

Pri prehriatí sa fritéza z ušľachtilej ocele automaticky vypne, napr. vtedy, keď v nej nie je olej alebo tuk alebo keď je ho nedostatok. To sa môže stať i v prípade, že je vo fritéze stuhnutý tuk, ktorý sa príliš rýchlo rozpustil.

Ak tepelná poistka vypne prístroj, postupujte podľa týchto pokynov:

1. Nechajte olej alebo tuk vychladnúť.

2. Stlačte resetovacie tlačidlo **4** na zadnej strane obslužného panelu. Fritéza z ušľachtilej ocele je teraz opäť prevádzky schopná.

8. Po vyprážaní

1. Stlačte odisťovacie tlačidlo na rukoväti **16** a miernym posunutím dozadu snímte veko **12**.
2. Vyjmite kôš na vyprážanie **17** opatrne z nádoby na vyprážanie **8** a nad fritézou z neho vytraste prebytočný olej alebo tuk.
3. Nechajte odkvapkať surovinu na vyprážanie tak, že zavesíte kôš na vyprážanie **17** do násadky na vyprážanie **8**. Na to má násadka na vyprážanie **8** jeden háčik **7**.
4. Vyprážaný pokrm presypte do misy, sitka a pod.
5. Nastavte regulátor teploty **9** na najnižší stupeň (otočte ním proti smeru hodinových ručičiek do koncovej polohy).
6. Vypínačom **10** vypnite fritézu z ušľachtilej ocele.
7. Po každom použití vytiahnite vidlicu zo zásuvky.
8. Pri vyprázdňovaní fritézy vyjmite najprv kôš na vyprážanie **17** a obslužný panel/vyhrievací článok **1**.
9. Nádobu na vyprážanie **8** uchopte za ušká **2** a vyjmite ju z telesa fritézy **3**.



Výstraha! Pred prelievaním nechajte horúci olej alebo tuk vždy dostatočne vychladnúť, aby ste sa neobarili!

10. Vylejte olej alebo tuk z fritovacej nádoby (glejte poglavje »9. Čistenie« na strani 65).

8.1 Opätovné použitie oleja alebo tuku

Olej na vyprážanie a tuk na vyprážanie starnú a vytvárajú pritom látky, ktoré nie sú zdravé. Riaďte sa preto týmito pokynmi:

- Olej alebo ešte tekutý tuk prelejte cez filter (napr. utierku), aby ste ho zbavili zvyškov potravín.
- Olej uchovávajte najlepšie vo fľaši na olej v chladničke.
- Tuk môžete preliať späť do vyčistenej fritézy, nechať stuhnúť a uchovávať spolu s fritézou pri izbovej teplote.

9. Čistenie

9.1 Vyčistite prístroj

Aby ste mali dlho radosť zo svojho prístroja, je treba ho pravidelne čistiť.



Výstraha! K vylúčeniu nebezpečenstva zasiahnutím elektrickým prúdom:

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú vidlicu.
- Obslužný panel/vyhrievací článok **1** sa v žiadnom prípade nesmie čistiť pod tečúcou vodou. Čistite ju iba vlhkou handričkou.

1. Snímte veko **12** a vyberte kôš na vyprážanie **17** a obslužný panel/ vyhrievací článok **1**.
2. Obslužný panel/vyhrievací článok **1** uložte na bezpečné a suché miesto.
3. Vyberte nádobu na vyprážanie s uškami **8** a zlikvidujte olej alebo tuk.
4. Veko **12**, kôš na vyprážanie **17**, nádoba na vyprážanie **8** a teleso fritézy **3** umyte v horúcej vode s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu.
5. Potom ich opláchnite čistou vodou a starostlivo utrite. Pri čistení nikdy nepoužívajte lepkavé alebo abrazívne čistiace prostriedky/materiály ako emulzie na drhnutie alebo oceľovú vlnu.
6. Veko **12**, nádobu na vyprážanie **8** a teleso fritézy **3** je možné umývať v umývačke riadu.

   Upozornenie: Permanentný filter **15** nie je vhodný pre mičky.
7. Do telesa fritézy z ušľachtilej ocele vložte najprv nádobu na vyprážanie s uškami **8**, následne obslužný panel/ vyhrievací článok **1** a nakoniec kôš na vyprážanie **17**.
8. Rukoväť **19** sklopte dovnútra koša na vyprážanie **17**.
9. Zmotajte prívodný kábel a vložte ho do priehradky na kábel **6**.

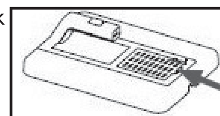
Upozornenie: Fritézu z ušľachtilej ocele môžete ľahko prenášať za úchytky upevnené na bokoch telesa fritézy.

10. Fritézu z ušľachtilej ocele uchovávajte vždy na bezprašnom mieste zakrytom vekom **12**.

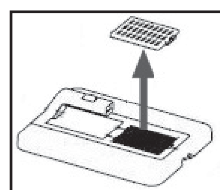
9.2 Vyčistite filter

Vo vrchnáku **12** sa nachádza permanentný filter **15**, ktorý by mal byť vyčistený po každom nasadení fritézy.

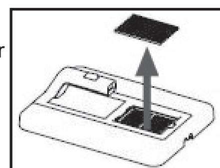
1. Otvorte vrchnák filtra **14**.



2. Nadvihnite vrchnák filtra **14**.



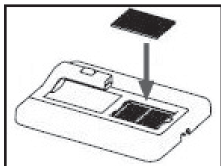
3. Vyjmite permanentný filter **15**.



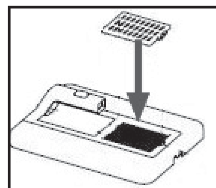
4. Vyčistite permanentný filter **15** opatrne v splachovacom dreze s trochu jemným čistiacim prostriedkom.

   Upozornenie: Permanentný filter **15** nie je vhodný pre mičky.

5. Nasaďte znovu vyčistený permanentný filter **15**.

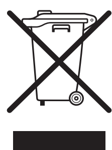


6. Nasaďte znovu vrchnák filtra **14**.



10. Likvidácia

10.1 Prístroj



Symbol preškrtnutej nádoby na odpadky na kolieskach znamená, že je prístroj v Európskej únii nutné odovzdať do zberne zvláštneho odpadu.

To platí pre výrobok a pre všetky diely príslušenstva označené týmto symbolom. Takto označené výrobky sa nesmú odhadzovať do domového odpadu, ale je treba ich odovzdať k recyklácii do zberne elektrických a elektronických prístrojov. Recyklácia pomáha znižovať spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.

10.2 Obal

Pri likvidácii obalu rešpektujte príslušné predpisy o ochrane životného prostredia svojej krajiny. V Nemecku odovzdajte obal do zberne duálneho systému (značka Grüner Punkt).

10.3 Olej

Pri likvidácii nalejte použitý olej alebo tuk späť do pôvodnej plastovej fľaši, ktorú starostlivo uzavrite. Tuhý tuk nechajte najprv stuhnúť a potom ho zabaľte do papieru.

Zvyšky oleja alebo tuku vyhoďte do nádoby na odpadky alebo zlikvidujte podľa príslušných predpisov.

11. Technické údaje

Menovité napätie:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Príkon:	2100 W

12. Tipy pre úspešné vyprážanie

Tip 1: Ako zamedziť nadmernej tvorbe akrylamidu

Akrylamid je chemická látka, ktorá vzniká pri tepelnej úprave potravín obsahujúcich škrob alebo určité bielkovinové zložky pri teplotách nad 100 °C.

- Mali by ste sa pokiaľ možno vyvarovať prílišnému zhnednutiu pokrmov, vysokým teplotám pri pečení a vyprážaní alebo nadmernému opečeniu.
- Spálené potraviny by ste nemali vôbec jesť.
- Pri vyprážaní by ste nemali prekračovať teplotu 170 °C.
- Dbajte na to, aby farba vyprážaných pokrmov bola skôr zlatožltá ako hnedá alebo tmavá. K zhnednutiu môže za určitých okolností dôjsť veľmi rýchlo. Využívajte okienko a kontrolujte stupeň zhnednutia vyprážaných pokrmov.

Tip 2: Ako úspešne vyprážať zmrazené pokrmy

Pozor!

- Ak je možné, nechajte zmrazené potraviny pred vyprážaním rozmraziť pri izbovej teplote. Než pokrm vložíte do fritézy, odstráňte z neho čo najviac ľadu a vody. Pokrm vkladajte do fritézy veľmi pomaly a opatrne, nakoľko zmrazené potraviny môžu spôsobiť, že horúci olej alebo tuk začne náhle a prudko prskať.
- Zmrazený pokrm (-16 až -18° C) olej alebo tuk značne ochladí, preto sa vypráža pomaly a prijíma väčšinou príliš mnoho oleja alebo tuku. Tomu môžete zabrániť, ak budete dodržiavať tieto rady:

1. Nevyprážajte naraz príliš veľké množstvo.
2. Pred vyprážaním zahrievajte olej najmenej 15 minút.
3. Regulátor teploty **9** nastavte na teplotu uvedenú na obale pokrmu, ktorý chcete vyprážať.

Tip 3: Ako sa zbaviť nežiaducich pachutí

Niektoré potraviny, ako napríklad ryby, púšťajú pri vyprážaní šťavu. Tá zostáva v oleji na vyprážanie alebo tuku a nepriaznivo ovplyvňuje vôňu a chuť ďalších vyprážaných pokrmov.

Ak chcete mať opäť chuťovo neutrálny olej, postupujte takto:

1. Olej alebo tuk zahrejte na 160° C.
2. Do fritézy z ušľachtilej ocele vložte dva tenké krajce chleba alebo niekoľko vetvičiek petržlenu.
3. Vyčkajte, až olej alebo tuk prestanú bublať.
4. Chleba či petržlen vylovte zberačkou na penu. Olej alebo tuk je teraz opäť chuťovo neutrálny.

13. Záruka

Výrobca poskytuje na Váš prístroj 3-ročnú záruku od dátumu predaja. Prístroj bol vyrobený podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním riadne preskúšaný. Ak by sa na prístroji napriek tomu vyskytli závady, zavolajte najskôr na servisné stredisko. Náš odborný servisný personál Vám pomôže a dohodne s Vami ďalší postup. Záruka sa nevzťahuje na chybné pripojenie, použitie náhradných dielov iných výrobcov, obvyklé opotrebovanie, použitie sily, vlastné pokusy o opravu a na neodborné zaobchádzanie.

So záručnými reklamáciami a technickými otázkami prosím volajte servisnú horúcu linku:

00800/4212 4212
(pondelok – piatok od 9 do 17 hod.)

Sadržaj

1. Važni naputci prije prve uporabe

Svaka osoba koja postavlja ovaj uređaj, njime rukuje, čisti ga ili odstranjuje, mora primiti na znanje i u potpunosti razumjeti sadržaj ovih uputa za uporabu.

Zbog toga dobro sačuvajte ove upute za uporabu tako da vam u svako doba budu na raspolaganju.

Ako biste svoj uređaj jednom prodali ili poklonili molimo da s njime proslijedite ove upute za uporabu kako bi ga sljedeći vlasnik sigurno mogao koristiti.

2. Naziv dijelova (vidi stranicu na rasklapanje)

1 Upravljački/grijaći element
2 Ručke
3 Kućište
4 Reset prekidač
5 Grijaći element
6 Pretinac za kabel
7 Kukica za vješanje košare za prženje
8 Umetak za prženje s ručkama
9 Regulator temperature
10 Prekidač za uključivanje i isključivanje kontrolne žaruljice pogona
11 Kontrolna žaruljica temperature
12 Poklopac
13 Prozorčić
14 Poklopac filtra
15 Permanentni filtar
16 Ručka s tipkom za deblokiranje
17 Košara za prženje
18 Oznaku »MAX FOOD LEVEL«
19 Ručka

3. Opis uređaja

3.1 Svrha uporabe

Friteza od oplemenjenog čelika SilverCrest H-3246 konstruirana je isključivo za pripremanje živežnih namirnica kao što je pomfrit, povrće, pileća krila (chicken wings) ili slično. Ona nije prikladna za korištenje u neke druge svrhe!

Ovu fritezu od oplemenjenog čelika koristite isključivo unutar kućanstva i nikad na otvorenom.

Ovaj je uređaj prikladan za uporabu u privatnim kućanstvima, a ne za gospodarstvenu primjenu.

3.2 Sadržaj isporuke

- 1 kućište od oplemenjenog čelika
- 1 umetak za prženje s ručkama
- 1 grijaći element
- 1 košara za prženje
- 1 poklopac s prozorčićem
- 1 upute za uporabu

3.3 Opis funkcija

U kućištu od oplemenjenog čelika nalaze se grijaće spirale na električni pogon koje otapaju mast za prženje i održavaju je na određenoj temperaturi.

Na regulatoru temperature može se namjestiti željena temperatura prženja.

3.4 Oznake na uređaju



Simbol na margini upozorava na dodirivanje vrućih površina.

4. Sigurnosni naputci

Ovaj uređaj konstruiran je i izrađen prema modernom tehničkom standardu. Poštovane su sve odgovarajuće europske sigurnosne smjernice. Ipak, uređaji takve vrste mogu predstavljati i određene opasnosti.

5 minuta trebalo bi biti vrijedno vaše sigurnosti! Neće vam trebati više vremena da pročitate naše sigurnosne naputke. Vjerojatno već poznajete većinu naputaka ali vas molimo da ih usprkos tomu pročitate jer može biti da tu i tamo koji naputak bude za vas nov i sačuva vas od nastanka šteta.

4.1 Tumačenje pojmova

U ovim uputama za uporabu naći ćete sljedeće signalne pojmove:



Upozorenje!
Veliki rizik: Nepridržavanje upozorenja može uzrokovati po život opasne situacije.

Oprez!
Srednji rizik: Nepridržavanje upozorenja može uzrokovati materijalne štete.

Naputak:
Mali rizik: Činjenice na koje bi trebalo obratiti pozornost prilikom rukovanja uređajem.

4.2 Opći naputci

- Prije uporabe molimo pažljivo pročitajte ove upute za uporabu. One su sastavni dio uređaja i moraju Vam biti dostupne u svako doba.
- Koristite ovaj uređaj samo za opisanu namjenu (vidi »3.1 Svrha uporabe« na strani 70).
- Provjerite odgovara li potreban mrežni napon (vidi tipsku pločicu na uređaju) naponu vaše strujne mreže jer bi u slučaju pogrešnog mrežnog napona moglo doći do oštećenja uređaja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen tome da ga koriste osobe (uključujući i djecu) ograničenih tjelesnih, senzornih ili duševnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i/ili znanja, osim ako ih pritom nadzire neka osoba zadužena za njihovu sigurnost ili ako od nje primaju upute o načinu uporabe ovog uređaja. Djecu bi trebalo nadzirati kako bi se zajamčilo da se ne igraju ovim uređajem.
- Molimo pripazite da svako pravo na jamstvo i odgovornost prestaje, ako se koriste dijelovi pribora koji nisu preporučeni u ovim uputama za uporabu ili kad se kod popravaka isključivo ne koriste originalni rezervni dijelovi. To vrijedi i za popravke koje provode nekvalificirane osobe. Adresu servisa pronaći ćete u »13. Jamstvo« na strani 79.
- Kod eventualnih smetnji u funkcioniranju unutar jamstvenog razdoblja popravak uređaja smije provoditi isključivo naš servisni centar. U suprotnom prestaje svako pravo na jamstvo.
- Uređaj prilikom rada ne ostavljajte nikada bez nadzora.
- Pripazite da se preko mrežnog kabela nitko ne može spotaknuti da se nitko ne saplete ili ne nagazi kabel.
- Uređaj se smije postaviti isključivo na čvrstu, ravnu, suhu i nezapaljivu podlogu kako bi se spriječilo njegovo prevrtanje ili klizanje.

4.3 Zaštita od električnog udara



Upozorenje! Naredni sigurnosni naputci trebaju Vas zaštititi od električnog udara.

- Ovaj uređaj priključujte samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
- Ako uređaj padne na pod ili zadobije snažan udarac ili ako padne u vodu, ne smijete ga dalje upotrebljavati. U tom se slučaju obratite našem servisnom centru. Adresu servisa pronaći ćete u »13. Jamstvo« na strani 79.
- Ako je uređaj oštećen, nipošto se ne smije koristiti. U tom slučaju dajte uređaj popraviti od strane kvalificiranog stručnog osoblja. Adresu servisa pronaći ćete u »13. Jamstvo« na strani 79.
- Da bi se izbjegle opasnosti u slučaju oštećenja mrežnog priključnog voda ovog uređaja, mora ga zamijeniti proizvođač ili slična kvalificirana osoba.
- Nikada ne uranjajte upravljački/grijaći element **1** u vodu i nemojte čistiti te dijelove ni pod tekućom vodom.
- Nikada ne hvatajte uređaj, mrežni kabel ili mrežni utikač mokrim rukama.
- Mrežni kabel uvijek izvlačite na utikaču. Nikada ne povlačite sam kabel.
- Pripazite da se mrežni kabel nikada ne prelomi ili prignječi.
- Držite mrežni kabel podalje od vrućih površina (npr. ploče štednjaka).

- Kada dulje vremena ne koristite ovaj uređaj, izvucite utikač iz utičnice. Samo tada je uređaj potpuno odvojen od struje.
- Korištenje produžnih kabela treba izbjegavati. To je dopušteno samo pod određenim uvjetima:
  – produžni kabel mora biti prikladan za jačinu struje uređaja.
  – Produžni kabel ne smije biti postavljen tako da „lebdi“ u zraku: ne smije predstavljati prepreku o koju se može spotaknuti i ne smije biti dostupan djeci.
  – Produžni kabel ne smije biti nipošto oštećen.
- Nije dozvoljeno da drugi uređaji budu priključeni na istu utičnicu jer u tom slučaju može doći do preopterećenja strujne mreže (zabrana višestrukih utičnica!).
- Uređaj se ne smije puštati u pogon s vanjskim uklopnim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko djelovanje, kao što je na primjer bežična utičnica.

4.4 Zaštita od požara



Upozorenje! Budući da uređaj radi na visokim temperaturama, pridržavajte se sljedećih sigurnosnih naputaka kako ne bi došlo do požara.

- Tijekom pogona u neposrednoj blizini ovog uređaja ne smiju se nalaziti nikakvi zapaljivi predmeti (npr. zavjese, papir i sl.).
- Držite ga na razmaku od najmanje 50 cm od drugih predmeta, tako da ne može doći do požara.
- Ovu fritezu od oplemenjenog čelika uključujte samo onda ako se u njoj nalazi ulje ili tekuća mast i ni u kojem slučaju ne prekoračujte maksimalne količine živežnih namirnica koje se smiju pržiti odjedanput, navedene u ovim uputama za uporabu.
- Napunjenost friteze od oplemenjenog čelika uljem ili mašću mora uvijek biti između obje oznake na unutrašnjoj strani umetka za prženje **8** (donja oznaka = minimum, gornja oznaka = maksimum).
- Pripazite na to da se u fritezi uvijek nalazi dovoljno masti ili ulja.
- Ovaj se uređaj nikada ne smije postavljati izravno ispod zidne utičnice jer bi toplina koja nastaje tijekom rada uređaja mogla dovesti do oštećenja električne instalacije.
- Uređaj prilikom rada ne ostavljajte nikada bez nadzora. Oštećenja se gotovo uvijek najavljuju stvaranjem intenzivnog mirisa. U tom slučaju smjesta izvucite mrežni utikač i dajte uređaj na pregled. Adresu servisa pronaći ćete u »13. Jamstvo« na strani 79.

4.5 Za sigurnost Vašeg djeteta



Upozorenje! Djeca često ne mogu ispravno ocijeniti opasnosti i mogu se na taj način ozlijediti. Stoga pripazite:

- Ovaj proizvod dozvoljeno je koristiti isključivo pod nadzorom odraslih osoba.
- Pripazite pažljivo da se uređaj uvijek nalazi van domašaja djece.
- Pripazite da djeca nikada ne mogu povući uređaj preko mrežnog kabla ili ga prevrnuti.
- Pripazite da folija od ambalaže ne postane smrtonosna stupica za djecu. Folije od ambalaže nisu igračka.

4.6 Zaštita od opeklina vrućom tekućinom i opekotina



Upozorenje! Budući da ovaj uređaj radi na visokim temperaturama, poštujte sljedeće sigurnosne naputke kako se ne biste opekli.

- Svi dijelovi moraju biti u cijelosti suhi prije nego što ulijete ulje ili tekuću mast u ovu fritezu od oplemenjenog čelika. U protivnom bi moglo doći do prskanja zagrijane masti.
- U idealnom slučaju upotrebljavajte ulje za prženje ili tekuću mast za prženje.
- Upotrebljavate li krutu mast za prženje, trebali biste prvo u običnoj tavi polako otopiti komade masti radi izbjegavanja prskanja masti i njezinog pregrijavanja. Na kraju otopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu od oplemenjenog čelika pa tek potom uključite fritezu.
- Smijete upotrebljavati samo ulja ili masti koji se ne pjene i prikladni su za prženje. Te informacije pogledajte na ambalaži ili etiketi.
- Tijekom postupka prženja oslobađa se vrela para. Budite na dovoljnoj udaljenosti od pare.
- Ako je mast previše hladna, može doći do prskanja prilikom ponovnog otapanja! Izbjegavajte to tako što ćete vilicom napraviti nekoliko rupica u skrućenoj masti. Pritom pazite da ne oštetite grijaći element **5**.
- Želite li transportirati vrući uređaj, isključite ga, izvucite mrežni utikač iz utičnice pa sačekajte dok se uređaj ne ohladi. U suprotnom možete se opeći na vrućoj površini.

5. Prije prve uporabe

1. Temeljito očistite pojedinačne dijelove friteze od oplemenjenog čelika.
2. Zatim pažljivo osušite pojedinačne dijelove (vidi »9. Čišćenje« na strani 76).

6. Prije prženja

1. Postavite fritezu od oplemenjenog čelika na ravnu i stabilnu površinu.
2. Povucite mrežni kabel iz njegovog pretinca **6**.

Oprez! Pazite da mrežni kabel ne dođe u dodir s vrućim dijelovima friteze kako se ne bi oštetio.

3. Pritisnite tipku za deblokiranje na ručki **16** i podignite poklopac **12** tako da ga pritom malo pomaknete prema natrag.
4. Izvadite košaru za prženje **17**.
5. Otklopite ručku **19**.
6. Pričvrstite ručku **19** na žičanu mrežu košare za prženje **17**.

6.1 Punjenje uljem ili mašću

Koristite tekuće ulje za prženje ili tekuću mast za prženje.
Prije nego ćete krutu mast staviti u fitezu, otopite je u tavi ili loncu.
Naputak: Nikad ne miješajte različite vrste masti i ulja!

1. Napunite ulje ili otopljenu mast do gornje oznake umetka za prženje **8** u suhu i praznu fritezu.

   Naputak: Želite li pržiti samo malo hrane, dovoljno će biti i manje ulja ili masti. Međutim, hrana mora uvijek biti potpuno prekrita uljem odnosno mašću.

2. Utaknite mrežni utikač u utičnicu.

6.2 Otapanje već postojeće masti u fritezi

Ako se u fritezi nalazi već stvrdnuta mast od ranijeg postupka prženja, morate je otopiti. Pritom morate biti jako oprezni tako da mast koja se otapa ne počne prskati ili da se friteza ne pregrije.

1. Utaknite mrežni utikač u utičnicu.

Oprez! Pazite da pritom ne oštetite grijaći element **5**.

2. Ubodite mast par puta vilicom tako da bolje može izaći nastala vodena para.
3. Pritisnite tipku za deblokiranje na ručki **16** i stavite poklopac **12** na umetak za prženje **8**.
4. Uključite fritezu od oplemenjenog čelika pomoću sklopke za uključivanje/isključivanje **10**. Svijetli crvena kontrolna žaruljica pogona.
5. Podesite regulator temperature **9** na 60 °C.
6. Pustite da se mast otopi.
7. Pričekajte da zasvijetli kontrolna žaruljica temperature **11** odnosno da se mast u cijelosti otopi.

7. Prženje

1. Uključite fritezu od oplemenjenog čelika pomoću sklopke za uključivanje/isključivanje **10**.
2. Stavite poklopac **12** na umetak za prženje **8**.
3. Podesite regulator temperature **9** na željenu temperaturu prženja.

   Točnu temperaturu prženja možete vidjeti na pakiranju hrane koju ćete pržiti.

   Kontrolna žaruljica temperature **11** se gasi. Sad se ulje ili mast zagrijava na željenu temperaturu. Kontrolna žaruljica temperature **11** zasvijetli zeleno čim ulje ili mast dostigne podešenu temperaturu. Da bi se ulje ili mast održalo na toj temperaturi, termostat automatski uključuje i isključuje grijanje. To ćete prepoznati po tome što se kontrolna žaruljica temperature **11** redovito pali i gasi.

Naputak: Preporučujemo vam da ulje zagrijavate najmanje 10 do 15 minuta prije nego počnete s prženjem. Za to stavite poklopac **12** na umetak za prženje **8**.

Naputak: Košaru za prženje **17** možete tijekom zagrijavanja ostaviti u fritezi.



Upozorenje! Ako pržite duboko smrznutu hranu obavezno se pridržavajte savjeta 2 (vidi »12. Razni savjeti« na strani 78) kako biste izbjegli prskanje masti.

Oprez! Nemojte previše napuniti košaru za **17** prženje. Obvezno se pridržavajte podataka proizvođača u vezi optimalne količine hrane za prženje. Hrana za prženje mora potpuno biti prekrivena uljem odnosno mašću.

U košari za prženje **17** naći ćete oznaku »MAX FOOD LEVEL« **18**, koja pokazuje do koje maksimalne visine je možete napuniti hranom.

4. Izvadite košaru za prženje **17** iz friteze i u nju stavite hranu koju ćete pržiti.
5. Ponovno pažljivo umetnite košaru za prženje **17** u fritezu.
6. Pritisnite tipku za deblokiranje na ručki **16** i stavite poklopac **12** na umetak za prženje **8**.

   Kroz prozorčić **13** na poklopcu **12** možete u svakom trenutku vidjeti kako se odvija postupak prženja.
7. Tijekom prženja izvadite tu i tamo košaru za prženje **17** iz ulja ili masti i pažljivo protresite njezin sadržaj trzajem amo-tamo.

7.1 Zaštita od pregrijavanja

U slučaju pregrijavanja friteza od oplemenjenog čelika se automatski isključi, npr. ako se u njoj ne nalazi dovoljno ulja ili masti. To se također može dogoditi ako se u fritezi nalazi stvrdnuta mast koja se prebrzo otopi.
Ako bi sklopka za zaštitu od pregrijavanja isključila uređaj, postupite na sljedeći način:

1. Ostavite da se ulje ili mast ohladi.
2. Pritisnite reset prekidač **4** na stražnjoj strani upravljačkog elementa. Friteza od oplemenjenog čelika sad je ponovno spremna za prženje.

8. Poslije prženja

1. Pritisnite tipku za deblokiranje na ručki **16** i podignite poklopac **12** tako da ga pritom malo pomaknete prema natrag.
2. Pažljivo izvadite košaru za prženje **17** iz umetka **8** i istresite preostalo ulje ili mast u fritezu.
3. Ostavite hranu da se dobro ocijedi tako što ćete košaru za prženje **17** objesiti na umetak **8**. U tu svrhu umetak za prženje **8** ima kukicu **7**.
4. Prženu hranu istresite u zdjelu, sito ili slično.
5. Okrenite regulator temperature **9** na najniži stupanj (suprotno od kazaljke na satu do graničnika).
6. Isključite fritezu od oplemenjenog čelika pomoću sklopke za uključivanje/isključivanje **10**.
7. Nakon svake uporabe izvucite mrežni utikač.
8. Izvadite košaru za prženje **17** i upravljački/grijaći element **1** kako biste ispraznili fritezu.
9. Izvadite umetak za prženje **8** iz kućišta **3** pomoću za to predviđenih ručki **2**.



Upozorenje! Da se ne biste opekli, obavezno pustite da se vruće ulje ili mast dobro ohladi prije nego ćete je istresti iz friteze!

10. Izlijte ulje ili mast (vidi »9. Čišćenje« na strani 76).

8.1 Ponovno korištenje ulja ili masti

Ulje i mast za prženje stare i pritom stvaraju nezdrave tvari. Stoga pripazite:

- Da biste uklonili ostatke hrane, izlijte ulje odnosno još tekuću mast kroz filtar (npr. kuhinjsku krpu).
- Ulje ćete najbolje sačuvati ako ga stavite u prikladnu bocu i u hladnjak.
- Mast možete istresti natrag u opranu fritezu, ostaviti da se stvrdne i zajedno s fritezom možete čuvati na sobnoj temperaturi.

9. Čišćenje

9.1 Čišćenje uređaja

Da biste dugo bili zadovoljni svojim uređajem, trebate ga redovito čistiti.



Upozorenje! Da biste smanjili opasnost od električnog udara:

- Prije svakog čišćenja izvucite mrežni utikač.
- Upravljački/grijaći element **1** ne smije se nipošto čistiti pod mlazom tekuće vode. Čistite ga samo vlažnom krpom.

1. Skinite poklopac **12**, košaru za prženje **17** i upravljački/grijaći element **1**.
2. Upravljački/grijaći element **1** čuvajte na sigurnom i suhom mjestu.
3. Izvadite umetak za prženje zajedno s ručkama **8** pa zbrinite ulje ili mast.
4. Operite poklopac **12**, košaru za prženje **17**, umetak za prženje **8** i kućište **3** s malo sredstva za pranje posua u vrućoj vodi.
5. Naposljetku isperite čistom vodom i pažljivo posušite. Za čišćenje nipošto ne upotrebljavajte nagrizajuća ili abrazivna sredstva / materijale za čišćenje kao što su mlijeko za ribanje ili čelična vuna.
6. Poklopac **12**, umetak za prženje **8** i kućište **3** mogu se oprati u perilici posuđa.

   Naputak: Permanentni filtar **15** ne smije se prati u perilici posuđa.
7. Prvo umetnite umetak za prženje s ručkama **8** zatim upravljački/grijaći element **1** a potom i košaru za prženje **17** u fritezu od oplemenjenog čelika.
8. Zaklopite ručku **19** u košaru za prženje **17**.
9. Namotajte mrežni kabel i gurnite ga u njegov pretinac **6**.

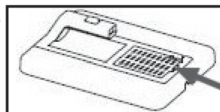
Naputak: Ovu fritezu od oplemenjenog čelika možete bez problema transportirati s ručkama postavljenima sa strane.

10. Uvijek skladištite fritezu od oplemenjenog čelika na mjestu bez prašine tako što ćete na nju staviti poklopac **12**.

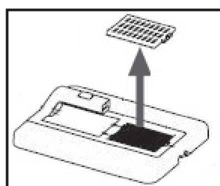
9.2 Čišćenje filtra

U poklopcu **12** nalazi se permanentni filtar **15** koji nakon svake uporabe friteze treba očistiti.

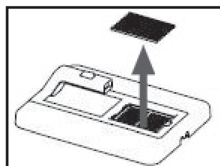
1. Otvorite poklopac filtra **14**.



2. Otklopite poklopac filtra **14**.



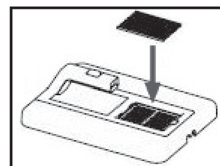
3. Skinite permanentni filtar **15**.



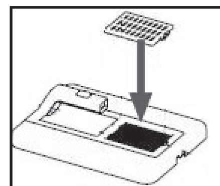
4. Pažljivo operite permanentni filtar **15** u sudoperu s malo blagog sredstva za pranje posuđa.

   Naputak: Permanentni filtar **15** ne smije se prati u perilici posuđa.

5. Ponovno umetnite očišćeni permanentni filtar **15**.



6. Ponovno stavite poklopac filtra **14**.



10. Zbrinjavanje

10.1 Uređaj



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačićima znači da se taj proizvod u Europskoj uniji mora zbrinuti u zasebnom sabiralištu otpada. To vrijedi za dotični proizvod i za sve dijelove pribora označene tim simbolom. Tako označeni proizvodi ne smiju se zbrinjavati u uobičajenom kućnom otpadu već se moraju predati na mjestu za reciklažu električnih i elektronskih uređaja. Reciklaža pomaže u smanjivanju potrošnje sirovina i zaštiti okoliša.

10.2 Ambalaža

Želite li odstraniti ambalažu, poštujte odgovarajuće propise za zaštitu okoliša u Vašoj državi. U Njemačkoj ambalažu odstranite putem deponije Dualnog sustava (Zelena točka).

10.3 Ulje

Upotrijebljeno ulje ili mast odstranite tako što ćete ih uliti natrag u originalnu plastičnu bocu i istu dobro zatvoriti. Krutu mast ostavite da se dobro stvrdne i zamotajte je u papir.

Ostatke ulja ili masti odstranite u kantu za smeće ili u skladu s dotičnim državnim propisima.

11. Tehnički podaci

Mrežni napon: 220 - 240 volti ~ 50 Hz
Snaga: 2100 vati

12. Razni savjeti

Savjet 1: Ovako ćete izbjeći prekomjerno stvaranje akrilamida

Akrilamid je kemijska tvar koja nastaje uvijek kad se namirnice koje sadrže škrob ili određenu aminokiselinu, pripremaju na temperaturama višim od 100 °C.

- Trebali biste izbjegavati prejako tamnjenje hrane, visoke temperature prilikom pečenja i paziti da ne zapečete hranu previše.
- Pregorjele namirnice ne biste uopće smjeli konzumirati.
- Prilikom prženja trebalo bi izbjegavati temperature veće od 170 °C.
- Pripazite na to da boja hrane koju pržite prije bude „zlatnožuta“ nego smeđa ili tamna. Tamnjenje hrane se pod određenim okolnostima događa vrlo brzo. Koristite prozorčić kako biste mogli promatrati stupanj tamnjenja hrane koju pržite.

Savjet 2: Ovako ćete uvijek savršeno pripremiti duboko smrznutu hranu

Oprez!

- Duboko smrznutu hranu ostavite po mogućnosti da se prije prženja otopi na sobnoj temperaturi. Prije nego ćete takvu hranu staviti u fritezu, uklonite s nje što više leda i vode. Hranu stavljajte u fritezu što polaganije i pažljivo jer duboko smrznuta hrana može iznenada i izazvati jako ključanje vrućeg ulja ili masti.
- Duboko smrznuta hrana (-16 do -18°C) znatno hladi ulje ili mast, zbog toga se peče sporije i upija previše ulja ili masti. To možete izbjeći na sljedeći način:

1. Ne pržite istovremeno velike količine hrane.
2. Prije prženja zagrijavajte ulje najmanje 15 minuta.
3. Podesite regulator temperature **9** na temperaturu koja je navedena na pakiranju hrane.

Savjet 3: Ovako ćete ukloniti neželjenu primjesu okusa

Neke namirnice kao što je npr. riba otpuštaju prilikom prženja tekućinu. Ona se sakuplja u ulju ili masti i tako stvara neugodan miris i okus hrane.

Da biste ponovno dobili neutralan okus ulja ili masti, obratite pozornost na sljedeće:

1. Zagrijte ulje ili mast na 160° C.
2. Dodajte dvije tanke kriške kruha ili grančicu peršina u fritezu od oplemenjenog čelika.
3. Pričekajte da ulje ili mast prestane ključati.
4. Žlicom za vađenje pjene izvadite kruh odnosno peršin. Ulje ili mast sada ponovno imaju neutralan okus.

13. Jamstvo

Jamstvo na Vaš uređaj je 3 godine nakon kupnovog datuma. Uređaj se proizveo prema strogim smjernicama kvalitete i prije isporuke je provjeren. Ako se ipak pokazuiu funkcionalne greške pošaljite defektni uređaj zajedno sa računom u originalnoj ambalaži našem servis centru. Kod krivog priključenja, korištenja djelova od stranih turtki, normalnog trošenja, primjenon sile, vlastitih pokušaja popravaka ili nepropisnog korištenja otpada pravo na jamstvo.

Za obavljanje jamstva i kod tehničkih pitanja molimo da se obratite našem besplatnom servis broju:

0800/222 998
(Ponedjeljak - petak
od 09:00 do 17:00 sati)

Inhalt

1. Wichtige Hinweise vor dem ersten Gebrauch

Jede Person, die dieses Gerät aufstellt, bedient, reinigt oder entsorgt, muss den vollständigen Inhalt dieser Bedienungsanleitung zur Kenntnis genommen und verstanden haben.

Bewahren Sie daher diese Bedienungsanleitung gut auf, damit Sie sie jederzeit zur Verfügung haben.

Wenn Sie Ihr Gerät einmal verkaufen oder verschenken, geben Sie bitte diese Bedienungsanleitung mit, damit auch der nächste Besitzer das Gerät sicher benutzen kann.

2. Benennung der Teile (siehe Ausklappseite)

1 Bedien-/Heizelement
2 Tragegriffe
3 Gehäuse
4 Reset-Schalter
5 Heizelement
6 Kabelfach
7 Haken zum Einhängen des Frittierkorbes
8 Frittiereinsatz mit Handgriffen
9 Temperaturregler
10 Ein-/Aus-Schalter und Betriebskontrollleuchte
11 Temperaturkontrollleuchte
12 Deckel
13 Sichtfenster
14 Filterdeckel
15 Permanentfilter
16 Griff mit Entriegelungstaste
17 Frittierkorb
18 Markierung „MAX FOOD LEVEL“
19 Griff

3. Gerätebeschreibung

3.1 Verwendungszweck

Die Edelstahl-Fritteuse SilverCrest H-3246 ist ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln wie Pommes Frites, Gemüse, Chicken Wings oder ähnlichem konstruiert worden. Für andere Verwendungszwecke ist sie nicht geeignet!

Verwenden Sie die Edelstahl-Fritteuse ausschließlich innerhalb Ihres Haushalts und niemals im Freien.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Privathaushalten und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

3.2 Lieferumfang

- 1 Edelstahlgehäuse
- 1 Frittiereinsatz mit Handgriffen
- 1 Heizelement
- 1 Frittierkorb
- 1 Deckel mit Sichtfenster
- 1 Bedienungsanleitung

3.3 Funktionsbeschreibung

In dem Edelstahlgehäuse befinden sich elektrisch betriebene Heizschlangen, die das Frittierfett schmelzen und auf Temperatur halten.

Am Temperaturregler kann die gewünschte Frittiertemperatur eingestellt werden.

3.4 Kennzeichnungen am Gerät



Nebenstehendes Symbol warnt vor dem Berühren von heißen Oberflächen.

4. Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nach dem modernen Stand der Technik konstruiert und gefertigt. Alle entsprechenden europäischen Sicherheitsrichtlinien werden beachtet. Dennoch können von derartigen Geräten auch Gefahren ausgehen.

5 Minuten sollte Ihnen Ihre Sicherheit wert sein! Länger dauert es nicht, unsere Sicherheitshinweise durchzulesen. Vermutlich kennen Sie die meisten Hinweise schon, lesen Sie diese bitte trotzdem durch, da der eine oder andere Hinweis doch neu für Sie sein wird und Sie vor Schaden bewahren kann.

4.1 Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Bedienungsanleitung:



Warnung!
Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

Vorsicht!
Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann einen Sachschaden verursachen.

Hinweis:
Geringes Risiko: Sachverhalte, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

4.2 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig diese Bedienungsanleitung. Sie ist Bestandteil des Gerätes und muss jederzeit verfügbar sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den beschriebenen Verwendungszweck (siehe „3.1 Verwendungszweck“ auf Seite 81).
- Überprüfen Sie, ob die erforderliche Netzspannung (siehe Typenschild am Gerät) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt, da bei einer falschen Netzspannung das Gerät beschädigt werden könnte.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beachten Sie, dass jeglicher Anspruch auf Garantie und Haftung erlischt, wenn Zubehörteile verwendet werden, die nicht in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden oder wenn bei Reparaturen nicht ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die durch nichtqualifizierte Personen durchgeführt werden. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie“ auf Seite 90.
- Bei eventuellen Funktionsstörungen während der Garantiezeit darf die Instandsetzung des Gerätes nur durch unser Service-Center erfolgen. Ansonsten erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen oder darauftreten kann.
- Das Gerät darf ausschließlich auf einem festen, ebenen, trockenen und nicht brennbaren Untergrund aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es umkippt oder wegrutscht.

4.3 Schutz vor elektrischem Schlag



Warnung! Die folgenden Sicherheitshinweise sollen Sie vor einem elektrischen Schlag schützen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Sollte das Gerät zu Boden gefallen sein oder einen harten Schlag abbekommen haben, oder sollte es ins Wasser gefallen sein, dürfen Sie es nicht weiterbenutzen. Wenden Sie sich in diesem Fall an unser Service-Center. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie“ auf Seite 90.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, darf das Gerät keinesfalls benutzt werden. Lassen Sie das Gerät in diesem Falle von qualifiziertem Fachpersonal reparieren. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie“ auf Seite 90.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement **1** niemals unter Wasser, und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker heraus. Ziehen Sie niemals am Kabel selber.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie geknickt oder gequetscht wird.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Flächen (z.B. Herdplatte) fern.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nur dann ist das Gerät völlig stromfrei.
- Die Benutzung von Verlängerungskabeln sollten Sie vermeiden. Sie ist nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen gestattet:
  - Das Verlängerungskabel muss für die Stromstärke des Gerätes geeignet sein.
  - Das Verlängerungskabel darf nicht „fliegend“ verlegt sein: es darf nicht zur Stolperfalle werden oder von Kindern erreichbar sein.
  - Das Verlängerungskabel darf keinesfalls beschädigt sein.
- Es dürfen keine weiteren Geräte als dieses Gerät an der Netzsteckdose angeschlossen werden, da es sonst zu einer Überlastung des Stromnetzes kommen kann (Verbot von Mehrfachsteckdosen!).
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, wie zum Beispiel einer Funksteckdose, betrieben werden.

4.4 Schutz vor Brandgefahr



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit kein Brand entstehen kann.

- Während des Betriebes dürfen sich keine brennbaren Gegenstände (z.B. Vorhänge, Papier usw.) in unmittelbarer Umgebung des Gerätes befinden.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 50 cm zu anderen Gegenständen ein, damit diese kein Feuer fangen können.
- Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse nur dann ein, wenn sich Öl oder flüssiges Fett darin befindet und überschreiten Sie auf keinen Fall die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Höchstmengen der auf einmal zu frittierenden Lebensmittel.
- Der Füllstand der Edelstahl-Fritteuse mit Öl oder Fett muss immer zwischen den beiden Markierungen auf der Innenseite des Frittiereinsatzes **8** liegen (untere Markierung = Minimum, obere Markierung = Maximum).
- Achten Sie darauf, dass sich immer genügend Fett oder Öl in der Fritteuse befindet.
- Das Gerät darf niemals direkt unter einer Wandsteckdose aufgestellt werden, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen könnte.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen. Schäden kündigen sich fast immer durch intensive Geruchsbildung an. Ziehen Sie in diesem Falle sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät überprüfen. Die Service-Adresse finden Sie in „13. Garantie“ auf Seite 90.

4.5 Zur Sicherheit Ihres Kindes



Warnung! Kinder können Gefahren oft nicht richtig einschätzen und sich dadurch Verletzungen zuziehen. Beachten Sie daher:

- Dieses Produkt darf nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden.
- Achten Sie sorgfältig darauf, dass sich das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
- Achten Sie darauf, dass Kinder niemals das Gerät am Kabel herunterziehen oder umwerfen können.
- Achten Sie darauf, dass die Verpackungsfolie nicht zur tödlichen Falle für Kinder wird. Verpackungsfolien sind kein Spielzeug.

4.6 Schutz vor Verbrühungen und Verbrennungen



Warnung! Da das Gerät mit hohen Temperaturen arbeitet, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen.

- Alle Teile müssen vollständig trocken sein, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Edelstahl-Fritteuse geben. Das erhitzte Fett könnte sonst stark spritzen.
- Verwenden Sie idealerweise Frittieröl oder flüssiges Frittierfett.
- Wenn Sie festes Frittierfett benutzen, sollten Sie zur Vermeidung von Fettspritzern und Überhitzung die Fettblöcke zunächst langsam in einer normalen Pfanne schmelzen. Gießen Sie anschließend das geschmolzene Fett vorsichtig in die Edelstahl-Fritteuse und schalten Sie erst dann die Fritteuse an.
- Sie dürfen nur Öle oder Fette verwenden, die nicht schäumen und zum Frittieren geeignet sind. Diese Informationen entnehmen Sie bitte der Verpackung oder dem Etikett.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Bewahren Sie einen ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Sollte das Fett zu kalt sein, so kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Vermeiden Sie dies, indem Sie mit einer Gabel einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett stechen. Beschädigen Sie dabei nicht das Heizelement **5**.
- Wenn Sie das heiße Gerät transportieren wollen, schalten Sie es aus, ziehen den Netzstecker und warten ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

5. Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie die einzelnen Teile der Edelstahl-Fritteuse bitte gründlich.
2. Trocknen Sie die einzelnen Teile anschließend sorgfältig ab (siehe „9. Reinigen" auf Seite 87).

6. Vor dem Frittieren

1. Stellen Sie die Edelstahl-Fritteuse auf eine gerade und stabile Oberfläche.
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach **6**.

Vorsicht! Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen der Edelstahl-Fritteuse in Berührung kommt, damit es nicht beschädigt wird.

3. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und heben Sie den Deckel **12** ab, indem Sie ihn dabei etwas nach hinten schieben.
4. Entnehmen Sie den Frittierkorb **17**.
5. Klappen Sie den Griff **19** heraus.
6. Befestigen Sie den Griff **19** am Drahtgeflecht des Frittierkorbs **17**.

6.1 Öl oder Fett einfüllen

Verwenden Sie entweder flüssiges Frittieröl oder festes Frittierfett.

Festes Frittierfett sollten Sie in einer Pfanne oder einem Topf schmelzen, bevor Sie es in die Fritteuse einfüllen.

Hinweis: Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten!

1. Füllen Sie Öl oder geschmolzenes Fett bis zur oberen Markierung des Frittiereinsatzes **8** in die trockene und leere Edelstahl-Fritteuse.

   Hinweis: Wenn Sie nur sehr wenig Frittiergut frittieren wollen, kann auch etwas weniger Öl oder Fett genügen. Das Frittiergut muss aber immer vollständig bedeckt sein.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

6.2 Vorhandenes Fett schmelzen

Wenn sich in der Fritteuse schon erstarrtes Fett von einem früheren Frittiervorgang befindet, müssen Sie dieses in der Fritteuse schmelzen. Dabei müssen Sie sehr vorsichtig vorgehen, damit das schmelzende Fett nicht anfängt zu spritzen oder die Fritteuse überhitzt.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Vorsicht! Achten Sie darauf, dass Sie mit der Gabel nicht das Heizelement **5** beschädigen.

2. Stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher in das Fett, damit entstehender Wasserdampf besser austreten kann.
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.
4. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** ein. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
5. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf 60 °C ein.
6. Lassen Sie das Fett schmelzen.
7. Warten Sie ab, bis die Temperaturkontrollleuchte **11** aufleuchtet bzw. bis das Fett vollständig geschmolzen ist.

7. Frittieren

1. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** ein.
2. Setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die gewünschte Frittier-Temperatur ein.

   Entnehmen Sie die richtige Frittiertemperatur der Packung des Frittierguts.

   Die Temperaturkontrollleuchte **11** erlischt. Das Öl oder Fett wird nun auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Die Temperaturkontrollleuchte **11** leuchtet grün auf, sobald das Öl oder Fett die eingestellte Temperatur erreicht hat. Um das Öl oder Fett auf Temperatur zu halten, schaltet der Thermostat die Heizung automatisch ein und aus. Dies erkennen Sie daran, dass die Temperaturkontrollleuchte **11** regelmäßig an und ausgeht.

Hinweis: Wir empfehlen Ihnen, das Öl mindestens zwischen 10 bis 15 Minuten zu erhitzen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen. Setzen Sie dazu den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.

Hinweis: Sie können den Frittierkorb **17** beim Aufheizen in der Fritteuse lassen.



Warnung! Achten Sie bei tiefgekühltem Frittiergut unbedingt auf Tipp 2 (siehe „12. Diverse Tipps“ auf Seite 89), um Fettspritzer zu vermeiden.

Vorsicht! Bitte füllen Sie den Frittierkorb **17** nicht zu voll. Beachten Sie unbedingt die Angaben des Herstellers des Frittiergutes zur optimalen Menge. Das Frittiergut muss vom Öl bzw. Fett vollständig bedeckt sein.

Im Frittierkorb **17** finden Sie eine Markierung „MAX FOOD LEVEL“ **18**, die angibt, bis zu welcher maximalen Höhe Frittiergut eingefüllt werden darf.

4. Nehmen Sie den Frittierkorb **17** aus der Edelstahl-Fritteuse und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb **17** vorsichtig wieder in die Edelstahl-Fritteuse.
6. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und setzen Sie den Deckel **12** auf den Frittiereinsatz **8**.

   Durch das Sichtfenster **13** im Deckel **12** können Sie den Frittiervorgang jederzeit beobachten.
7. Nehmen Sie während des Frittierens ab und zu den Frittierkorb **17** aus dem Öl oder Fett und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig durch, indem Sie den Frittierkorb ruckartig hin- und her bewegen.

7.1 Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet die Edelstahl-Fritteuse automatisch aus, z.B. wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Edelstahl-Fritteuse befindet. Dies kann auch passieren, wenn sich in der Fritteuse erstarrtes Fett befindet, das zu schnell geschmolzen wird.

Sollte der Hitzeschutzschalter das Gerät abschalten, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
2. Drücken Sie den Reset-Schalter **4** an der Rückseite des Bedienungselements. Die Edelstahl- Fritteuse ist nun wieder frittierbereit.

8. Nach dem Frittieren

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste auf dem Griff **16** und heben Sie den Deckel **12** ab, indem Sie ihn dabei etwas nach hinten schieben.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb **17** vorsichtig aus dem Frittiereinsatz **8** und schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
3. Lassen Sie das Frittiergut abtropfen, indem Sie den Frittierkorb **17** im Frittiereinsatz **8** einhängen. Dazu besitzt der Frittiereinsatz **8** einen Haken **7**.
4. Schütten Sie das Frittiergut in eine Schüssel, Sieb o.ä.
5. Drehen Sie den Temperaturregler **9** auf niedrigste Stufe (gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag).
6. Schalten Sie die Edelstahl-Fritteuse mit dem Ein-/Aus-Schalter **10** aus.
7. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
8. Entnehmen Sie den Frittierkorb **17** und das Bedien-/Heizelement **1**, um die Fritteuse zu leeren.
9. Nehmen Sie den Frittiereinsatz **8** an den Tragegriffen **2** aus dem Gehäuse **3**.



Warnung! Um sich nicht zu verbrühen, lassen Sie das heiße Öl oder Fett unbedingt gut abkühlen, bevor Sie es umschütten!

10. Gießen Sie das Öl oder Fett ab (siehe „9. Reinigen" auf Seite 87).

8.1 Öl oder Fett wiederverwenden

Frittieröl und Frittierfett altern und entwickeln dabei ungesunde Stoffe. Beachten Sie daher:

- Gießen Sie das Öl bzw. das noch flüssige Fett durch einen Filter (z.B. Geschirrtuch), um Speisereste herauszufiltern.
- Bewahren Sie Öl am besten in einer Öl-Flasche im Kühlschrank auf.
- Fett können Sie in die gereinigte Fritteuse zurückschütten, erstarren lassen und mit der Fritteuse zusammen bei Zimmertemperatur aufbewahren.

9. Reinigen

9.1 Gerät reinigen

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, sollten Sie es regelmäßig reinigen.



Warnung! Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Das Bedien-/Heizelement **1** darf keinesfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden. Säubern Sie es nur mit einem feuchten Tuch.

1. Entnehmen Sie Deckel **12**, Frittierkorb **17** und das Bedien-/Heizelement **1**.
2. Verwahren Sie das Bedien-/Heizelement **1** an einem sicheren und trockenen Ort auf.
3. Entnehmen Sie den Frittiereinsatz mit den Handgriffen **8** und entsorgen Sie das Öl oder Fett.

4. Reinigen Sie Deckel **12**, Frittierkorb **17**, Frittiereinsatz **8** und Gehäuse **3** mit etwas mildem Spülmittel in heißem Wasser.
5. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
6. Deckel **12**, Frittiereinsatz **8** und Gehäuse **3** können in der Spülmaschine gereinigt werden.

   Hinweis: Der Permanentfilter **15** ist nicht spülmaschinenfest.
7. Setzen Sie zuerst den Frittiereinsatz mit den Handgriffen **8**, anschließend das Bedien-/ Heizelement **1** und dann den Frittierkorb **17** in die Edelstahl- Fritteuse ein.
8. Klappen Sie den Griff **19** in den Frittierkorb **17** ein.
9. Rollen Sie das Netzkabel auf und stecken Sie es in das Kabelfach **6**.

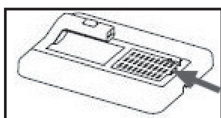
Hinweis: Die Edelstahl-Fritteuse können Sie problemlos mit den seitlich angebrachten Tragegriffen transportieren.

10. Lagern Sie die Edelstahl-Fritteuse stets staubfrei, indem Sie immer den Deckel **12** aufsetzen.

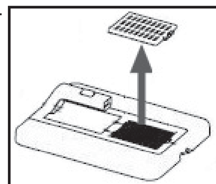
9.2 Filter reinigen

Im Deckel **12** befindet sich ein Permanentfilter **15**, der nach jedem Einsatz der Fritteuse gereinigt werden sollte.

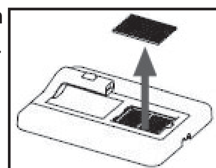
1. Öffnen Sie den Filterdeckel **14**.



2. Heben Sie den Filterdeckel **14** ab.

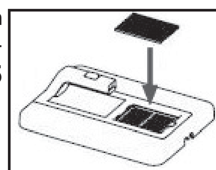


3. Entnehmen Sie den Permanentfilter **15**.

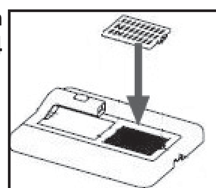


4. Reinigen Sie den Permanentfilter **15** vorsichtig im Spülbecken mit etwas mildem Spülmittel.

   Hinweis: Der Permanentfilter **15** ist nicht spülmaschinenfest.
5. Setzen Sie den gereinigten Permanentfilter **15** wieder ein.



6. Setzen Sie den Filterdeckel **14** wieder auf.



10. Entsorgung

10.1 Gerät



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss.

Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten.

10.2 Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land. Entsorgen Sie die Verpackung in Deutschland über eine Sammlung des Dualen Systems (Grüner Punkt).

10.3 Öl

Entsorgen Sie das benutzte Öl oder Fett, indem Sie es in die Originalplastikflasche zurück gießen und diese gut verschließen. Festes Fett lassen Sie erst erstarren und wickeln Sie es in Papier.

Entsorgen Sie die Öl- oder Fettreste in der Restmülltonne oder gemäß der jeweiligen nationalen Vorschriften.

11. Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 Volt ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	2100 Watt

12. Diverse Tipps

Tipp 1: So vermeiden Sie die übermäßige Bildung von Acrylamid

Acrylamid ist ein chemischer Stoff, der immer dann entsteht, wenn Lebensmittel, die Stärke oder einen bestimmten Eiweißbaustein enthalten, bei Temperaturen über 100 °C zubereitet werden.

- Auf zu starke Bräunung, hohe Temperaturen beim Backen und Frittieren oder scharfes Anbraten sollten Sie möglichst verzichten.
- Verbrannte Lebensmittel sollten Sie überhaupt nicht verzehren.
- Beim Frittieren sollten Sie Temperaturen über 170 °C vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Farbe des Frittiergutes eher „goldgelb" als braun oder dunkel ist. Die Bräunung kann sich unter Umständen sehr rasch entwickeln. Nutzen Sie das Sichtfenster, um den Bräunungsgrad des Frittiergutes zu beobachten.

Tipp 2: So gelingt tiefgekühltes Frittiergut immer perfekt

Vorsicht!

- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben. Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.
- Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18° C) kühlt Öl oder Fett erheblich ab, brät deshalb langsamer an und nimmt möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Dies können Sie wie folgt vermeiden:

1. Frittieren Sie keine großen Mengen gleichzeitig.
2. Erhitzen Sie vor dem Frittieren das Öl mindestens 15 Minuten.
3. Stellen Sie den Temperaturregler **9** auf die auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.

Tipp 3: So werden Sie ungewünschten Beigeschmack los

Manche Nahrungsmittel wie Fisch geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Sie sammelt sich im Frittieröl oder -fett an und beeinträchtigt so den Geruch und Geschmack des Frittierguts.

Um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten, beachten Sie folgendes:

1. Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160° C.
2. Geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder einige Zweige Petersilie in die Edelstahl- Fritteuse.
3. Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt.
4. Entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

13. Garantie

Die Garantie für Ihr Gerät beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum.

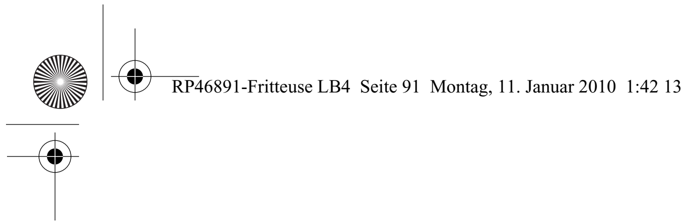
Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien produziert und vor der Auslieferung überprüft. Sollten dennoch Funktionsfehler auftreten, senden Sie das defekte Gerät zusammen mit dem Kaufbeleg in Originalverpackung an die Service-Adresse. Bei falschem Anschließen, Verwenden von Teilen fremder Hersteller, normalem Verschleiß, Gewaltanwendung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch.

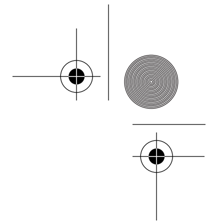
Service-Adresse:
HOYER Service
c/o Dohmen Solutions
Robert-Bosch-Straße 21-23
85748 Garching

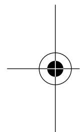
Tel.: 089/32 94 03 30
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

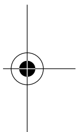
Österreich und Schweiz:

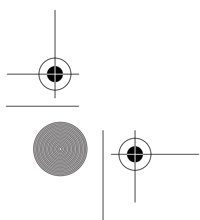
Für die Garantieabwicklung und bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline:
00800/4212 4212
(Montag - Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr)

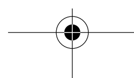


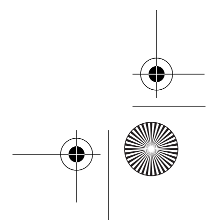



















H-3246_4△

Hoyer Handel GmbH
Van-der-Smissen-Str. 1
D-22767 Hamburg